DICEMBRE
2023

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

BUON

GALANTINA DI POLLO, TERRINE, BRODI SPETTACOLARI, PASTE RIPIENE, ARROSTI, DOLCI DA SOGNO, VINI PER LE FESTE

P.S. e abbiamo cucinato con l'Antonella più famosa d'Italia

NATALE

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

50 CANTINE MASCHIO Anniversario

QUANDO VUOI FESTEGGIARE UN ANNIVERSARIO SPECIALE

STAPPA UN SORRISO

MASCHIO

50 CANTINE MASCHIO Anniversario PROSECCO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA TREVISO

PROSECCO DOC TREVISO
50° ANNIVERSARIO

Stappa Prosecco DOC Treviso *edizione 50° Anniversario*
e brinda con noi alla lunga storia di passione, valori ed emozioni
che ha le proprie radici nel nostro splendido territorio.

SENTIMENTI CULINARI

Avevo già messo in pagina l'editoriale per questo numero di dicembre. Poi ho incontrato Bruno Barbieri e ho deciso di riscriverlo da capo perché ho preparato nella nostra cucina i tortellini con Bruno, chef famoso, televisivo, ma prima di tutto un uomo. Che mi ha parlato di sapore, ricette e ingredienti con una sensibilità straordinaria. Mi ha riportato a pensare a quando si andava a imparare i cappelletti dalla nonna perché era l'unica depositaria del segreto vero (nel mio caso era Emma, una signora napoletana di origine e sposata a un calabrese e vissuta a Milano tutta la vita, madre di Carlo, mio papà di fatto). Lei tirava la pasta per tutti insieme alle figlie Silvana e Antonella, le mie zie. Ed erano buoni in modo speciale, di misura piccola ma non piccolissima, che rimanevano tonici nel brodo anche perché finivano subito. Ogni famiglia ha la sua dimensione ideale, il suo ripieno e le cucine del nostro Paese sono dense di queste meravigliose chiacchiere di sapore, di opinioni assertive, di condizioni gastronomicamente profonde, che si nutrono di amore e passione, e cultura e identità. Parliamo di cucina e in realtà stiamo parlando di sentimenti e ancora una volta le ricette si rivelano lettere d'amore. Vi auguro un Natale pieno di parole e di tanta buona cucina.
P.S. Il panettone gastronomico è la mia personale ossessione, sempre un po' sbilenco, vagamente asciutto, deliziosamente imperfetto.

Maddalena Fossati Dondero

@ mfossati@condenast.it maddalenafossati

Trovate i quattro ripieni di questo panettone gastronomico preparato da Joëlle Néderlants sul nostro sito *lacucinaitaliana.it*

CUOCA **J. NÉDERLANTS**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**, RITRATTO **G. BARBAGELATA**

CHRISTMAS LIGHTS
coincasa
Vuoi aprire un negozio Coincasa? Scopri come su coin.it/franchising

DICEMBRE

LA CUCINA ITALIANA

136
Pan brioche farcito a sorpresa

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

Pâté di carote e «torrone» di fontina, brodo di castagne, ravioli ai cardi, filetto con i cachi, meringa

ANTIPASTI E APERITIVI

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

→

PESCI

VERDURE

CARNI E UOVA

DOLCI E BEVANDE

120
L'aperitivo degli auguri

26
Cocktail analcolico alla melagrana

INDICE ANNUALE

Inquadrate il codice QR per consultare l'indice annuale con tutte le ricette del 2023.

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

SOMMARIO

La cucina delle feste con ricette per tutti, i dolci più spettacolari, le migliori etichette per brindare

RICETTARIO

GUIDE

64
Antonella Clerici decora il suo aspic natalizio.

58
Torroni d'Italia.

In copertina: Coppa Margherita (pag. 38).
Ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada.

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7,
20123 Milano, telefono 02 85611

IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

abbonatiqui.it/rivista/la-cucina-italiana
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta
preferita tra le tantissime che pubblichiamo
ogni giorno su **lacucinaitaliana.it**

LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7
(angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina
e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online
su ***corsidigitali.lacucinaitaliana.it***

LA CUCINA ITALIANA

N. 12 – dicembre 2023 – **Anno 94°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette BRUNO BARBIERI, DAVIDE BROVELLI, ARIANNA CONSIGLIO, SAL DE RISO, SARA FOSCHINI, RICCARDO MERLI, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, MARCO PEDRON, ALESSANDRO PROCOPIO, ELTON ZEQIRAJ
Per i testi SIMONE CINOTTO, FIAMMETTA FADDA, SARA MAGRO, MARCO MALVALDI, MASSIMO MONTANARI, CARLO OTTAVIANO, DAVIDE RAMPELLO, FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini AG. ADOBESTOCK, AG. GETTY IMAGES, ARCH. SLOW FOOD, GUIDO BARBAGELATA, MASSIMO BIANCHI, CHIARA CADEDDU, MAURIZIO CAMAGNA, SERENA GROPPO, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, MARCO ROSSI, MADDALENA ROSSO

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Global Director, Social, Operation & Partnership Strategy ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video, CNE RACHELE WILLIG

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Beauty Category Director, Vogue Business Director EMMELINE ELIANTONIO
Luxury Commercial Manager, Vanity Fair and GQ Business Manager BENEDETTA BATAZZI
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

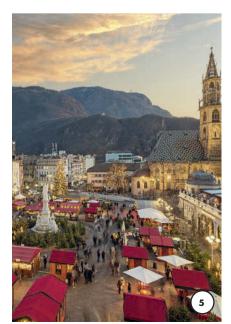
BE YOUR M-USE
VINO BIOLOGICO
PIZZOLATO
Spumante d'Italia
ROSÉ
PIZZOLATO
ORGANIC WINE
www.lacantinapizzolato.com

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

30 ANNI SEMPRE AL TOP

Se volevi assaggiare il famoso risotto giallo con la foglia d'oro di Gualtiero Marchesi, dovevi andare a L'Albereta, tra le colline di Franciacorta. Il maestro dell'alta cucina italiana è stato il primo chef del Relais & Châteaux, via via supportato dai suoi «ragazzi»: Carlo Cracco, Andrea Berton, Davide Oldani, Paolo Lopriore. Se era invece di una dieta che avevi bisogno, sempre lì trovavi il metodo di Henri Chenot, guru del benessere. Da quando ha aperto nel 1993, l'eccellenza è sempre stata la linea guida della famiglia Moretti nel far crescere questo hotel in un parco secolare davanti al Lago d'Iseo. Poi sono arrivati i tempi di una cucina meno formale, con la pizza del numero uno Franco Pepe (super con le bollicine della casa) e il ristorante di carne del macellaio poeta Dario Cecchini. Solo per dire che in trent'anni sono cambiati i gusti ma non la qualità. *albereta.it* SARA MAGRO

FOTO STEFANO SCATÀ

SOTTO LE STELLE

MERCATINI

Zelten e panzerotti, sapori natalizi da Nord a Sud

1. Garda Trentino (TN) Tra il 17 novembre e il 7 gennaio, i borghi sul lago di Garda – Canale di Tenno, Rango, Arco, Riva del Garda, Santa Massenza – ospitano i mercatini di Natale dove si assaggiano le specialità locali, come la tipica minestra tostata *bro' brusà*. A Riva del Garda c'è anche la nuova Casa del Grinch, l'animaletto anti Natale che intrattiene i bimbi. *gardatrentino.it*

2. Savelletri di Fasano (BR) Nei weekend dal 18 novembre al 28 dicembre, la piazza del resort Borgo Egnazia si veste a festa tra falò, musica pugliese e bancarelle dove si preparano i dolci natalizi, si friggono panzerotti e si vendono giocattoli fatti con le pale di fico d'India. *borgoegnazia.com*

3. Bressanone (BZ) Vaniglia, garofano e cannella. Sono gli aromi dello Zelten, il dolce altoatesino che non manca mai nel mercatino sotto i portici, quest'anno dedicato alla pace. Dal 24 novembre, fino al 6 gennaio, ogni giorno sfilate di angeli, figuranti ispirati ai presepi e diavoli (i mostruosi *krampus*). *brixen.org/natale*

4. Merano (BZ) Speck e salumi, berretti in cashmere, decori per l'albero. Appuntamento poi allo Chalet in piazza della Rena per una cena gourmet o per creare la tradizionale corona d'avvento altoatesina. Fino al 6 gennaio. *mercatini.merano.eu*

5. Bolzano Attorno all'albero di Natale addobbato da Thun in piazza Walther, si passeggia tra le casette colorate piene di decorazioni, strenne, cose buone e vin brûlé. *mercatinodinatalebz.it*

6. Santa Maria Maggiore (VB) Con oltre duecento bancarelle tra artigiani e produttori locali è uno dei mercatini più grandi d'Europa. Dall'8 al 10 dicembre tre giornate di shopping, musica, sapori della Val Vigezzo. *mercatininatale.santamariamaggiore.info*

FOTO **APT GARDA DOLOMITI, BRIXEN TOURISMUS, H. NIEDERKOFLER, M. CERINI**

ROSA SCIENTIFICO

Il Consorzio Franciacorta è sempre un passo avanti quando si tratta di innovazione. Con una recente modifica del disciplinare, infatti, il Franciacorta Rosé si evolve: la misurazione del suo colore potrà avvenire d'ora in avanti tramite un metodo scientifico e non più solo basandosi sull'occhio umano. Il modello di misurazione della tonalità è stato messo a punto dai Comitati Intersettoriali di Ottica (CIE) ed enologici (OIV). *franciacorta.wine* VALENTINA VERCELLI

STRANO, MA BUONO!

Fondete delle fettine di Taleggio Dop su pane casareccio e insaporite con scorza grattugiata di limone in salamoia (nei negozi di specialità orientali). Accompagnate con un calice di Soave Doc, garantito dal Consorzio Tutela Vini Soave.

PRENOTARE ORA

ANDIAMO IN VACANZA

Una villa storica sul Lago di Como o un hotel tradizionale nelle Dolomiti? Ecco dove staccare la spina e rilassarsi tra Natale e Capodanno

È finalmente arrivato il momento di una pausa. E mentre molti alberghi sul Lago di Como sono chiusi per l'inverno, Villa d'Este (foto sopra), storico cinque stelle che quest'anno compie centocinquant'anni, allunga la stagione fino all'Epifania, con lucine, candele, corone natalizie a cura di Vincenzo Dascanio, il flower designer più famoso d'Italia. Dal primo dicembre il programma prevede workshop per preparare la tavola delle feste e pranzi eleganti anche nelle date canoniche: la sera del 24 (di pesce), il pranzo del 25, San Silvestro e primo gennaio. Anche con le giornate più corte, se c'è il sole, un giro in motoscafo sul lago aggiunge magia al viaggio (*villadeste.com*).

Oppure è di montagna, legno profumato e neve che avete voglia? All'hotel Engels Park di Vipiteno (foto a sinistra), l'atmosfera è quella tradizionale delle Dolomiti: signore in dirndl (l'abito tirolese) e signori in tracht, una spa con piscina coperta riscaldata e rituale in sette passaggi tra saune e aree relax, cucina del territorio con ingredienti di produttori altoatesini. E per gli sportivi, la nuova funivia che porta all'area sciistica di Monte Cavallo è vicino al centro del paese (*engelspark.it*). SARA MAGRO

FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. ADOBE STOCK

GOLOSO CHI LEGGE

• **Non buttarlo! Espedienti geniali e ricette fuori dagli schemi per minimizzare gli sprechi in cucina, risparmiare e far bene al pianeta**, Alessio Cecchino, Giunti, 19,90 euro • **The pasta workshop**, Christian Holstad e Sissi Daniela Olivieri, Corraini Edizioni, 22 euro • **Il misfatto della tonnara**, Francesco Abate, Einaudi, 18 euro • **La magia dell'inverno. Ricette vegetali, regali fatti a mano e tante decorazioni green per addobbare la casa in chiave sostenibile e vivere la bellezza delle feste**, Stella Bellomo, Mondadori Electa, 22,90 euro • **Chromatic herbarium**, Massimo Gardone con Alessandra Muran, Corraini Edizioni, 42 euro.

• **Ricette «a modo mio». Un anno di golosità dolci e salate**, Simona Galimberti, Baldini+Castoldi, 22 euro • **Atlante del rum. Distillerie dei Caraibi e degustazione**, Edizioni Lswr, 39,90 euro • **La cucina milanese**, Fabiano Guatteri, Hoepli, 24,90 euro • **Dolci si nasce, pastry chef si diventa**, Tommaso Foglia, HarperCollins, 22 euro • **Tombola letteraria per asociali. Se i social network fossero sempre esistiti**, Cairo, 13 euro.

• **Intrepide. Storie di donne, vino e libertà**, Laura Donadoni, Slow Food Editore, 18 euro • **L'aperitivo italiano. Con i migliori salumi d'Italia**, Sabatino Sorrentino, Maretti Editore, 34 euro • **Radilicious**, Frank Fol, Mieke De Vylder, Wim Demessemaekers, Borgerhoff & Lamberigts 64,99 euro • **Melograni & carciofi. Ricette e ricordi di un viaggio dall'Iran all'Italia**, Saghar Setareh, Slow Food Editore, 35 euro • **Al ristorante**, Carlo Emilio Gadda, Edizioni Henry Beyle, 28 euro.

• **Profumo di caffè. Segreti, suggerimenti, ricette e certezze da sfatare**, Gianlidia Tonoli, Guido Tommasi Editore, 25 euro • **Visioni POP. Una passione lunga 20 anni**, Davide Oldani, Gribaudo, 16,90 euro • **Le mucche di Chernobyl**, Fulvio Ervas, Marcos y Marcos, 12 euro • **Ricette in valigia. Il giro del mondo in 50 piatti dei giorni di festa**, Charmen, Mattia Lorenzetti e Guido Prosperi , Giaconi Editore, 19,90 euro • **Feeding Creativity. A Cookbook for Friends and Family**, Mary McCartney, Taschen, 40 euro.

FOTO AG. GETTY IMAGES

Il magico Natale di Baule Volante profuma di caramello salato
Gli ingredienti che rendono speciale il nuovo Panettone al caramello salato Baule Volante non sono segreti: ingredienti biologici attentamente selezionati, un impasto reso soffice grazie alla lenta lievitazione con pasta madre e il sapore avvolgente del caramello salato. Vivi la magia del Natale attraverso profumi e sapori che scaldano il cuore e deliziano il palato.
biologico
Baule Volante
Panettone al caramello salato
CON PASTA MADRE
SENZA UVETTA E SENZA SCORZE DI AGRUMI CANDITI
La proposta più golosa e originale di Baule Volante! Dedicato agli amanti dei contrasti, dove la dolcezza dell'impasto si incontra con la sapidità del cioccolato al caramello salato. Un magico connubio per feste da veri intenditori.
Natale presents noel bells ALL I WANT for Christmas YOU ginger joy
DOLCI di natale
Baule Volante
www.baulevolante.it

BRILLA IL SAPORE

Accanto al vino, portate a tavola anche un cocktail di frutta. Rinfrescherà l'arrosto con un'acidità squillante e balsamica, e meraviglierà i commensali

DI **ANGELA ODONE**

ELTON ZEQIRAJ
Nasce in Albania, giovanissimo si trasferisce in Sicilia per stabilirsi infine a Torino. Dopo una lunga esperienza nel mondo dell'ospitalità come bar manager e maître, nel 2020 lancia LeGar Unplugged Mixology. L'idea? Esaltare nei drink le doti degli ingredienti senza troppe lavorazioni o aggiunte extra e soprattutto senza zuccheri raffinati.

Melagrana, timo, limone

1 melagrana – 30 ml succo di limone – timo – ghiaccio

Ricavate i chicchi della melagrana e schiacciateli attraverso un colino, così da ottenerne il succo, oppure spremete il frutto come un'arancia in uno spremiagrumi. Raffreddate una coppa con del ghiaccio. Raccogliete nel bicchiere dello shaker (o in una piccola caraffa) 70 ml di succo di melagrana, il succo di limone e 3-4 rametti di timo. Aggiungete 2-3 cubetti di ghiaccio e mescolate fino a quando il bicchiere non sarà freddo. Eliminate il ghiaccio dalla coppa, filtratevi il drink attraverso il colino fine, mettete al centro un nuovo cubetto di ghiaccio cristallino e completate con il timo. Servite con carni bianche anche speziate e verdure arrostite: l'acidità del limone e della melagrana pulisce il palato e lo prepara al boccone successivo.

Titanium Chef Baker XL
LA TUA IMPASTATRICE PUÒ AFFRONTARE
QUALSIASI SFIDA?
KENWOOD
TITANIUM CHEF BAKER XL

Il Paese di Cuccagna, calcografia degli stampatori Remondini della fine del XVII secolo, dai Musei Civici di Bassano del Grappa.

IL PAESE DI CUCCAGNA

Il sogno di un mondo dove il cibo non manca mai appartiene a tutta la cultura europea. Ma solo in Italia rotolano maccheroni su un monte di formaggio DI **MASSIMO MONTANARI**

Il Paese di Cuccagna è un luogo felice dove ogni bisogno, ogni desiderio – primo fra tutti mangiare molto e bene – trova risposta facile e immediata. Il cibo qui è inesauribile e semplicissimo da raggiungere. Non costa alcuna fatica e alcuna spesa. Siamo nel regno dell'utopia, agli antipodi del Paese della Fame, luogo della realtà quotidiana, segnato dalla difficoltà, dalla paura, dalla costante preoccupazione che il cibo manchi.

Di Cuccagna si racconta nelle principali tradizioni letterarie europee a cominciare dal Medioevo, in molti Paesi e in molte lingue. Vi si incontrano laghi di latte e di burro, fiumi di vino (rosso su una sponda, bianco sull'altra), alberi carichi di frutti – e pure di frittelle calde, subito insaporite da una pioggia di miele. Dal cielo piovono anche capponi, pernici, fagiani (tutti cotti e ben conditi). Attorno, enormi forni producono (da soli) pasticci caldi e pagnotte fresche, mentre fontane e corsi d'acqua gettano pesci arrostiti e bolliti... e via di questo passo. Le ghiottonerie si rincorrono, con modalità sostanzialmente simili ma anche con significative varianti.

Quella italiana (solo quella) prevede, al centro del Paese, una montagna di formaggio grattugiato su cui rotolano «maccheroni e ravioli». Così la rappresentano le numerose immagini a stampa che fin dal Cinquecento danno corpo e concretezza geografica all'utopia. Qui sopra ne riproduciamo una di fine Seicento, pubblicata a Bassano da Remondini.

Massimo Montanari è professore emerito dell'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico che ha redatto il dossier di candidatura della cucina italiana all'Unesco.

L'archetipo letterario di questa montagna è nel *Decameron* di Boccaccio, novella terza del libro ottavo, dove un gruppo di buontemponi fa credere all'ingenuo Calandrino che esista un paese meraviglioso – qui chiamato Bengodi – dove si legano le vigne con le salsicce e con un solo denaro si può comprare un'oca, con l'aggiunta di un papero. Sulla fantastica montagna di formaggio grattugiato (Boccaccio lo vuole parmigiano) «stanno genti che nessun'altra cosa fanno che far maccheroni e ravioli, e cuocerli in brodo di capponi, e poi li gettano giù, e chi più ne piglia più ne ha». Forse non si tratta di maccheroni e ravioli nel senso moderno: all'epoca, maccheroni erano chiamati anche gli gnocchi di pane e acqua (simili agli odierni canederli) e i ravioli potevano essere semplici polpette di pane, uova, carne, formaggio, verdure, non sempre rivestite da un involucro di pasta. Ciò rende ancora più credibile, fisicamente credibile, il loro rotolare sulle pendici del monte, a ricoprirsi di squisito formaggio.

Anche in testi non italiani compare la montagna di cibo, ma non ne discendono specialità di questo genere: in Francia sono carni, salsicce, zuppe. Come a dire che anche la fantasia ha un limite: quello delle culture in cui nasce. L'Italia è terra di gnocchi e maccheroni ed è caratterizzata dalla cultura della pasta, sempre condita col formaggio. Nel Paese di Cuccagna ci sono mille prelibatezze, ma a quelle si dà un posto centrale, nel bel mezzo del sogno. ■

FOTO **ARCH. MUSEI CIVICI DI BASSANO DEL GRAPPA**

OGNI GIORNO È UN REGALO

Tutto sta nel ripensare gesti diventati banali e trasformarli in idee che sorprendono e commuovono DI **FIAMMETTA FADDA**

Il Natale è una coperta così larga da tenere sotto lo stesso caldo abbraccio tradizioni diverse ma accomunate dallo scambio di doni. Un rito antico, che però di anno in anno dovrebbe esprimere l'influsso degli eventi sul nostro modo di viverlo. Questa volta il dono più autentico è regalare ciò di cui siamo più poveri: il tempo. Tempo per pensieri scovati attraverso uno sguardo interiore più che tra le vetrine luccicanti. Tempo da donare agli altri. E a se stessi.

Fiammetta Fadda scrive di alta gastronomia e bien vivre. Ha diretto *Grand Gourmet*, è stata ospite di programmi televisivi di successo. È membro dell'Accademia Italiana della Cucina e Dame Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

PRANZO DI FESTA CON GLI AMICI...

L'invito a cena arriva, anche se si tratta di vecchi amici, nella cassetta delle lettere, completo del menù della serata. È scritto a mano su una carta pregiata con data e piccola dedica. Il suo valore sta nel tempo che ci vuole per vergarlo in bella scrittura, per trovare la carta adatta, per spedirlo. Anziché risolvere il tutto con un click. Grande il piacere personale ricavato dalla piccola impresa, grande la sorpresa dei destinatari. Oppure, più semplice, si possono appoggiare i menù a tavola sui piatti segnaposto. I posti vanno decisi con buon anticipo. Ma non deve mancare una sedia pronta da aggiungere all'ultimo momento per l'amico/a soli. Uscendo, ognuno riceve, in una busta, anche le ricette. (Se la calligrafia è un problema, ogni buona cartoleria ha gli indirizzi di esperti calligrafi).

...E IN FAMIGLIA

«Qualcosa di vecchio e qualcosa di nuovo». Il consiglio che accompagna l'abito della sposa è vincente anche sulla tavola natalizia. Grande ritorno del piacere della tovaglia di cui siamo ormai orfani. Stirata alla perfezione, resa morbida dal mollettone, la tovaglia dà il tono al pranzo di Natale. Per decorarla, a Milano, la «fiorista di design» di Potafiori abolisce le corolle recise e regala una seconda vita alle foglie secche raccolte nelle passeggiate autunnali spruzzandole d'oro e appoggiandole sulla tavola in lunghi nastri. Simboliche, come richiamo al rispetto per la natura, quelle del ginkgo biloba, antenato millenario di tutti gli alberi. Intanto dalla cucina escono i classici familiari di ogni regione e di ogni casa, quest'anno con un contributo affidato ai più giovani. Come un antipasto approdato da culture lontane, un boccone di street food, un drink bio.

FARE UN REGALO

Al posto di un oggetto, un'esperienza. Una poltrona a teatro; il biglietto per una mostra con la prenotazione per pranzare nel ristorante del museo stesso; una guida personale per un giro nella città in cui si abita sempre percorsa distrattamente; un corso di alta cucina per imparare il soufflé. Ma anche un oggetto per la tavola bello come un gioiello. Da Alessi: il Savon du chef, la mattonella in acciaio che cancella dalle mani gli odori della cucina; Voile, il dosaspaghetti per 1, 2, 3 persone; Nutsplitter, l'aprinoci che non rompe il frutto. Tutti a poche decine di euro. Ma anche qualche chicca dal catalogo di Henry Beyle, il più sofisticato degli editori. Per il buongustaio: *Al ristorant*e di C.E. Gadda; per un rito impeccabile: *Una buona tazza di tè* di George Orwell; per la snob: *Su come debba essere il décolleté di una regina* di Colette Rosselli.

FARSI UN REGALO

Non c'è bisogno di aspettare Natale per farsi un regalo. Anzi tanti, anche nella stessa giornata. Basta fermarsi un momento e le caotiche ore pre-feste diventano una festa. Ecco un piccolo elenco da completare a piacere. Un bagno caldo in una vasca piena di bolle dopo una giornata faticosa; le note della canzone preferita; l'abbraccio di una soffice coperta. Le luci di Natale; il profumo della panetteria; il primo mandarino della stagione; un cartoccio di caldarroste bollenti. Il sole dopo una giornata di pioggia; il sorriso di un bambino; l'incontro con un vecchio amico. Un libro fresco di stampa, un peccato di gola, un abito su misura.

UN DOLCE ARISTOCRATICO

Creato da Natale Rusconi, mitico direttore del Cipriani alla Giudecca negli anni Ottanta, resta il dessert prediletto dalle nobildonne veneziane per chiudere i pranzi natalizi (e non solo). In un calice creato dai maestri vetrai di Murano, uno zabaione caldo contrastato dal brivido di una pallina, tuffata al momento, di gelato al cioccolato amaro.

FOTO M. CIARAMICOLI

TI ASCOLTO, CIPOLLA

Basta una funivia per lasciarsi alle spalle la città e ritrovarsi in un maso dove alle piante si riconosce il diritto di migrare, le polpette (squisite) sono di zebù, e il verbo «coltivare» riacquista il suo senso più vero DI **DAVIDE RAMPELLO**

Arriva a Bolzano, dirigiti alla funivia del Renon. Un dondolio tenue darà leggerezza al tuo salire veloce. Valli, prati, castelli, sentieri lontani e... le Dolomiti. Arrivato, avrai alla tua destra il Park Hotel Holzner 1908. Con la sua elegante architettura liberty, come nell'aria di quella operetta*, «tra i monti azzurri ed il ciel, è dolce asilo che invita a farci godere la vita». Accadrà cenando al 1908 Restaurant. Stephan Zippl, lo chef, ti condurrà in un «mercato» di sapori. Il piatto che svela uno dei segreti di questa impareggiabile cucina è il «100% Aspinger» e capirai presto perché.

L'altopiano del Renon, sopra Bolzano; in lontananza il gruppo dolomitico del Sassolungo.

Di fronte al ristorante, la stazione del treno del Renon, realizzata nel 1907. Il piccolo treno rosso attraversa boschi di abeti e pascoli. Fermandosi a richiesta, collega villaggi e fattorie arrivando puntuale alla stazione di Collalbo. Un consiglio: il caffè Lintner a pochi metri dallo storico hotel Bemelmans Post. Ti suggerisco un bicchiere di latte con una fetta delle loro torte: quella di ricotta, la Sacher, la torta di grano saraceno con marmellata di ribes rosso, la Linzer con il lekvar* di lamponi, il loro confortevole strudel.

Da Collalbo, la SP73 ti porterà a Barbiano. Chiedi del maso Aspinger. Harald Gasser e la sua famiglia vivono in questo podere che fu del padre, del nonno, comperato dal bisnonno. Erbe e piante ovunque: nei vasi grandi e piccoli del garage, negli orti lungo la collina, nelle cassette di legno accanto al fienile, sotto le finestre del soggiorno, lungo la strada che sale al paese. Osserva: nel maso Aspinger, le piante, gli ortaggi, le erbe, sono coltivate e vivono come in un'unica, grande, composita, «dinamica» comunità che sembra in costante movimento. Presta attenzione se Harald parlerà del diritto di migrare delle piante. Comprenderai quante cose restano ancora da svelare, capire. Petra, la moglie, è maestra d'ospitalità. Sa convincere un'amica della suocera a cucinare per te la «zuppa di trippe» come nessuno più fa: farina bruciata, aglio, burro (se c'è), alloro e un po' di aceto di vino prima di servirla calda. La sua insalata, servita nella terrina smaltata, è un giardino che va raccontato, stagione per stagione. Harald e il padre Gebhard panificano il loro pane con farina di grano duro, segale, cumino selvatico, anice e un po' di «trifoglio del pane» – qui lo chiamano anche «erba zingara». Sentirai friggere nella padella le polpette servite poi con un purè fatto con la varietà di patate Sieglinde, la migliore. Sappi che la polpetta è di sola carne di zebù nano: niente farina, niente pangrattato, niente uova, niente di niente. Croccanti, succose, saporite. Harald ha scelto di allevare lo zebù nano srilankese perché è razza rustica, sana, mansueta. Bevi con attenzione il loro vino rosso servito nel coccio grigio. Il sapore è pieno, soddisfacente e consolatorio. La vigna la impiantò il bisnonno, il vitigno è antico, in giro se ne è persa la memoria. Sarà una giornata perfetta se Petra avrà preparato anche la torta di papavero, servita con la panna della latteria di Lagundo montata a mano. Farina di nocciole, burro, uova, zucchero, le piccole mele Gravensteiner e farina di semi di papavero. Le piante sono coltivate vicino alla stalla, solo due metri quadrati di coltura, come vuole la legge. I sapori indimenticabili che l'ospitalità di Petra e dei figli Aron e Noah offrono sono saperi se li saprai cogliere. «L'ascolto» e l'attenzione che Harald dedica alle sue essenze vegetali ridonano al verbo coltivare il senso, l'intenzione del gesto primigenio: *colere* = coltivare, *incolere* = abitare, *coltura* = cultura. Mettiti in viaggio... ■

* *Al Cavallino Bianco*, operetta in tre atti di Ralph Benatzky, su libretto di Hans Müller-Einigen e Erik Charell e testi di Robert Gilbert rappresentata la prima volta l'8 novembre 1930, Großes Schauspielhaus.
* Una confettura densa o burro di frutta di origine ungherese.

Davide Rampello è professore universitario, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali e internazionali, direttore artistico e curatore. Past President della Triennale di Milano (2003-2012), ideatore e curatore del Padiglione Zero di Expo Milano 2015, direttore artistico del Padiglione italiano a Expo 2020 Dubai, dal 2017 è direttore creativo della R&P.

FOTO ARCH. RITTEN/TIBERIO SORVILLO

Non c'è filo d'erba senza una storia da dire / Né cuore che non abbia il suo proprio romanzo.

HENRI-FRÉDÉRIC AMIEL, *FRAMMENTI DI UN DIARIO INTIMO*

CHICKEN PARMESAN

Il sogno della ricchezza si fa realtà nella versione newyorkese della parmigiana dove, al posto delle melanzane, c'è il pollo

RICERCA E TESTO STORICO **SIMONE CINOTTO**, RICETTA **ARIANNA CONSIGLIO**
TESTO RICETTA **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Piatto tipico della cucina italoamericana di New York e del New Jersey apparso nei primi decenni del Novecento, il *chicken parmesan* (pollo alla parmigiana) è una espressione di quell'ampia disponibilità di carne che rappresentò uno degli aspetti più graditi di tutta l'esperienza migratoria degli italiani in America. La carne era l'ingrediente più sognato e desiderato da tutti coloro che provenivano dall'Italia rurale, specialmente dal Sud, per i quali un pasto con manzo, pollo o maiale era un avvenimento molto raro. Il consumo regolare di questi ingredienti, riservato allora alle classi benestanti, rappresentava perciò ricchezza e benessere. Preparato anche nella versione con fettine di vitello, *veal parmesan*, il piatto è stato costruito sostituendo le melanzane, ingrediente vegetale «povero» della parmigiana, con un più ricco complemento proteico come il petto di pollo o la polpa di vitello.

I Racconti delle Radici *è un ampio progetto in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sulla storia della cucina degli italiani emigrati tra la fine dell'Ottocento e gli anni Settanta del Novecento in America, nell'Europa del Nord e in Australia. Continueremo per tutto il 2024 a raccontare in queste pagine un piatto nato dall'incontro delle tradizioni gastronomiche degli immigrati italiani con le usanze culinarie trovate nelle terre di arrivo.*

LA RICETTA

Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 1 kg **petti di pollo**
- 1 litro **salsa di pomodoro alla marinara**
- 200 g **pangrattato**
- 200 g **mozzarella**
- 125 g **farina**
- 100 g **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- 20 g **prezzemolo tritato**
- 3 **uova**
- 3 **cucchiai di panna fresca**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Battete i petti di pollo, ricavando delle fette di circa 5 mm di spessore.
Preparate tre vassoi: uno con la farina, condita con sale e pepe; uno con le uova sbattute con la panna, sale, pepe e metà del prezzemolo tritato; uno con il pangrattato mescolato con il parmigiano grattugiato.
Passate ciascuna fetta di petto di pollo, da entrambi i lati, prima nel vassoio con la farina, quindi in quello con le uova e, infine, in quello con il pangrattato.
Scaldate 125 g di olio in una padella, finché non sarà molto caldo, e cuocetevi le cotolette, poche per volta, finché non diventeranno delicatamente dorate su entrambi i lati. Scolatele via via su carta da cucina.
Distribuite sul fondo di una teglia da forno 4 cucchiai di salsa alla marinara, quindi adagiatevi sopra le cotolette di pollo, in modo che formino un unico strato e che siano leggermente sovrapposte.
Irrorate le cotolette con la salsa alla marinara rimasta, quindi cospargetele con la mozzarella tritata e il prezzemolo rimasto.
Infornate a 170 °C per circa 15 minuti, finché la mozzarella non comincerà a colorirsi.
Sfornate e servite subito.

COSA METTO IN CANTINA?

Rossi freschi e moderni, come quelli che piacciono ad Andrea Lonardi, nuovo Master of Wine italiano. Per descriverli, ha coniato un nuovo termine: Pinosophy A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

Veronese del 1974, Andrea Lonardi è il nuovo Master of Wine Italiano, il titolo più prestigioso, e più difficile, da conquistare nel mondo del vino. Direttore operativo di Angelini Wines & Estates, vicepresidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella e consigliere di Unione Italiana Vini (Uiv), in un recente incontro ci ha parlato di Pinosophy. È un termine che ha inventato per descrivere quei vini rossi freschi, fruttati e sapidi, leggeri e poco tannici, che sono facili da comprendere e da bere, eclettici da abbinare, anche al pesce o alle cucine speziate dell'Oriente. «Sono vini contemporanei», ci racconta Andrea, «che assomigliano ai Pinot Noir francesi per grazia e agilità, ma nascono in altri luoghi, dove il suolo, il clima e il vitigno donano loro caratteristiche diverse». Tra le denominazioni italiane adatte a produrre questi vini c'è la Valpolicella: «Insieme all'uva corvina regala una combinazione di elementi magica», specifica Andrea, che con l'azienda Bertani propone due vini che esprimono molto bene l'idea di Pinosophy. «Volevamo essere il faro nel dare inizio a questo percorso. Sentiamo il senso di responsabilità dato dalla storia dell'azienda, ma desideriamo anche dimostrare quanto questo concetto oggi sia interessante a livello globale, mettendoci in gioco in prima persona». Ci sono altre zone italiane dove si possono produrre vini Pinosophy? «Certo. Mi vengono subito in mente la Valtellina con il vitigno chiavennasca, le Langhe con il nebbiolo e l'Etna con il nerello mascalese».

Otto etichette Pinosophy consigliate da noi

1) Valpolicella Classico Superiore Ognisanti di Novare 2021 Bertani. Con la bistecca di tonno. *30 euro, bertani.net*

2) Valpolicella Superiore Case Vecie 2021 Brigaldara. Con il maiale in agrodolce. *14,50 euro, brigaldara.it*

3) Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva 2016 Arpepe. Con l'anatra all'arancia. *70 euro, arpepe.com*

4) Valtellina Superiore 2019 Dirupi. Con la pizza ai quattro formaggi. *27 euro, dirupi.com*

5) Langhe Nebbiolo 2021 Cavallotto. Con le polpette di legumi. *32,50 euro, cavallotto.com*

6) Nebbiolo d'Alba Cascine Drago 2021 Poderi Colla. Con le prugne al bacon rosolate. *20 euro, podericolla.it*

7) Etna Rosso 2020 Tenute Bosco. Con la caponata. *25 euro, tenutebosco.com*

8) Etna Rosso Dea Vulcano 2021 Donnafugata. Con il pesce alla pantesca. *17 euro, donnafugata.it* ■

DARLA A BERE

Ci siamo. Arrivano le feste. Natale o Capodanno che sia, non esiste festa senza brindisi, e non esiste brindisi senza bollicine – francesi, italiane o di qualunque altra provenienza. A voi, sedicenti esperti di enologia che ormai buggerate da mesi i vostri conoscenti, verrà presumibilmente chiesto di stappare la bottiglia, e se qualcuno dei vostri amici ha già bevuto potrebbe anche chiedervi di esibirvi nel sabrage: far saltare il tappo con un unico colpo di sciabola o di coltello, come gli ufficiali napoleonici a inizio Ottocento. Ora, una bottiglia di Champagne è già pericolosa per conto suo senza alcun bisogno di esibizionisti a caccia di grane: la pressione dentro è intorno alle 6 atmosfere – il doppio delle gomme dell'auto – e i tappi lasciati partire senza controllo, ogni anno, uccidono più persone dei morsi di ragno (non sto scherzando).
A questo punto, l'esperto farlocco quale siete voi può fare una cosa sola, se ci tiene alle proprie amicizie: rifiutarsi in maniera decisa e addurre tutta una serie di motivazioni serissime. Quella che vi consiglio è di dire che la bottiglia non è abbastanza fredda. Nel sabrage, infatti, si assesta una rasoiata dal fondo alla cima della bottiglia, strusciando la lama radente al vetro, in modo tale da rompere di netto il colletto intorno al tappo: se la bottiglia non è fredda il vetro non è abbastanza fragile e potrebbe schiantarvisi in mano – così, mentre il tappo schizza da una parte, accecando la seconda moglie di vostro cugino, voi vi ritrovate in mano un mucchio di cocci taglienti, e i pronto soccorso di tutta Italia a Capodanno hanno già parecchio da fare. Mi raccomando, la gestualità è importante: toccate la bottiglia, scuotete la testa, dite che non è fredda a sufficienza e spiegate, eventualmente anche mimando il gesto con presunta competenza. Farete un figurone.

MARCO MALVALDI

DAI FORMA AL GUSTO

Taleggio D.O.P. nasce quadrato ma è pronto a diventare come ti piace! Segui la tua creatività e il tuo appetito: provalo cremoso, filante, croccante, o così com'è, in purezza.

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Attività promozionale cofinanziata con fondi comunitari dal PSR Lombardia 2014-2020

VIENI A SCOPRIRLO

ATTIMI DI GIOIA

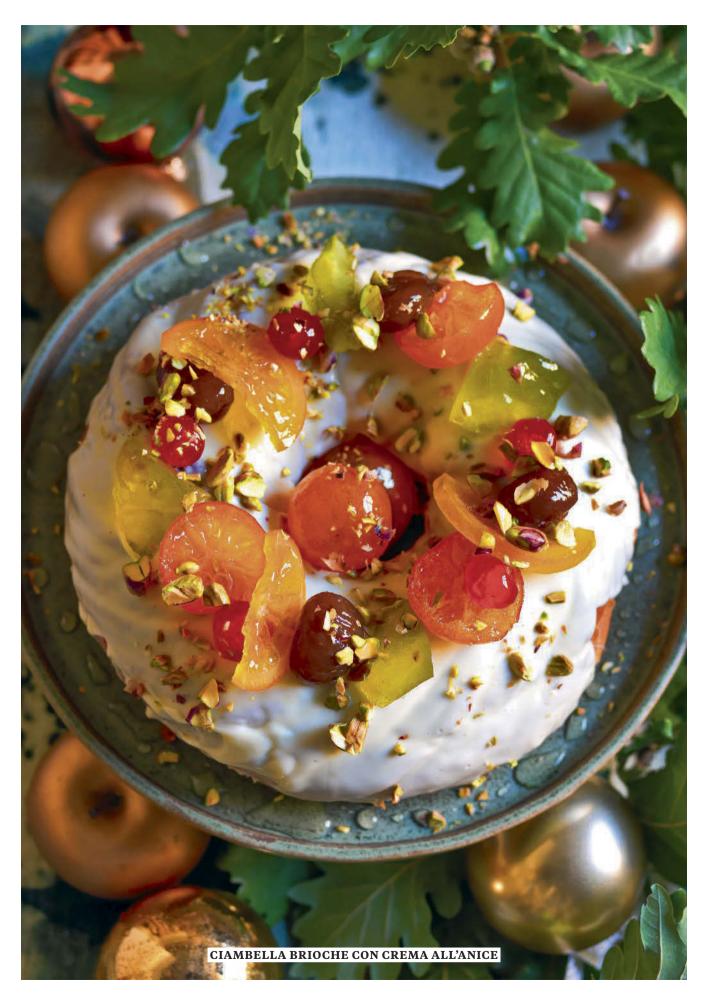
Joëlle Néderlants ha trasformato le preparazioni classiche dei pasticcieri accademici combinandole in creazioni inedite. Colorate e scintillanti come le palline dell'albero

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

COPPA MARGHERITA

CIAMBELLA BRIOCHE CON CREMA ALL'ANICE

MERINGA DI NATALE

TORTA A STRATI

COPPA MARGHERITA

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 15 minuti
più 3 ore di riposo
Più semplice con i bignè già pronti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA GELATINA
- **600 g succo di melagrana (limpido)**
- **200 g zucchero semolato**
- **25 g gelatina alimentare in fogli**

PER LA TORTA MARGHERITA
- **250 g burro**
- **250 g zucchero a velo**
- **250 g uova**
- **150 g farina**
- **100 g fecola**
- **1 baccello di vaniglia**
- **1 limone – sale**
- **lievito in polvere per dolci**

PER LO SCIROPPO DI MELAGRANA E PER COMPLETARE
- **100g sciroppo di melagrana**
- **70 g zucchero semolato**
- **2 melagrane**

PER LA CREMA DI RICOTTA
- **400 g ricotta vaccina**
- **300 g panna fresca**
- **120 g ricotta di pecora**
- **90 g zucchero semolato**
- **90 g canditi misti a tocchettini**
- **8 g gelatina alimentare in fogli**
- **acqua di fiori d'arancio**

PER I BIGNÈ
- **110 g farina**
- **100 g latte – 90 g burro**
- **4 uova piccole**
- **zucchero – sale**

PER LA GELATINA
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Portate a bollore il succo di melagrana con lo zucchero e scioglietevi la gelatina strizzata.
Versate il liquido in una pirofila alta 3-4 cm e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.
PER LA TORTA MARGHERITA
Montate il burro con i semi della vaniglia, la scorza grattugiata di ½ limone, un pizzico di sale e lo zucchero a velo. Aggiungete le uova e amalgamatele, quindi incorporate la farina, la fecola e il lievito setacciati. Versate il composto in uno stampo (ø 18 cm) foderato con carta da forno, imburrato e infarinato, quindi infornate a 180 °C per 30 minuti circa.
Sfornate la torta, toglietela dallo stampo e lasciatela raffreddare ribaltata su una griglietta.
PER LO SCIROPPO DI MELAGRANA
Scaldate 50 g di acqua e scioglietevi lo zucchero. Togliete dal fuoco e aggiungete lo sciroppo di melagrana, mescolate e lasciate raffreddare.
PER LA CREMA DI RICOTTA
Mettete a bagno la gelatina.
Amalgamate le due ricotte e lo zucchero usando una frusta.
Strizzate la gelatina, raccoglietela in una ciotolina e fatela fondere nel forno a microonde; mescolatela poi con una parte di ricotta, quindi riunite tutto nella ciotola con il resto della ricotta.
Montate la panna ottenendo una consistenza cremosa.
Incorporate nella ricotta qualche goccia di acqua di fiori d'arancio, i canditi e 200 g della panna cremosa.
PER I BIGNÈ
Scaldate il latte con 100 g di acqua e un pizzico di zucchero, una presa di sale e il burro. Fate fondere, portate a bollore e togliete dal fuoco.
Aggiungete la farina, tutta in una volta, e mescolate energicamente. Riportate sul fuoco e cuocete mescolando finché la «polentina» non comincia a sfrigolare staccandosi bene dai bordi della casseruola. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.
Incorporate quindi le uova, uno alla volta, fino a ottenere un composto omogeneo e fluido.
Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia e disponetelo a ciuffetti in una placca foderata con carta da forno, avendo cura di lasciarli ben distanziati uno dall'altro. Con le dita inumidite schiacciate eventuali pennacchi di impasto.
Infornate nel forno preriscaldato a 220 °C, poi abbassate a 180 °C e cuocete per 12 minuti, quindi a 140 °C per altri 6-8 minuti. Otterrete circa 40 bignè (divideteli in più teglie: quelli che avanzano potete congelarli).
Fondete in un pentolino circa 300 g di zucchero, finché non comincia a colorirsi.
Intingetevi delicatamente i bignè, fino a caramellarli.
Riempiteli con la panna montata a crema rimasta.
PER COMPLETARE
Tagliate la torta Margherita a tranci.
Distribuite in una grande coppa chicchi di melagrana (conservatene una parte per decorare) e un po' di sciroppo di melagrana.
Disponete poi i tranci di torta Margherita lungo il bordo, ponendo al centro un pezzetto rotondo di torta.
Versatevi sopra la crema di ricotta, un po' di sciroppo, quindi completate con la gelatina tagliata a cubotti, i bignè alla panna e altri chicchi di melagrana.

CIAMBELLA BRIOCHE CON CREMA ALL'ANICE

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 15 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA BRIOCHE
- **250 g farina forte**
- **100 g latte**
- **80 g burro a pezzettini**
- **50 g canditi**
- **45 g zucchero**
- **20 g noci pecan**
- **15 g uvetta**
- **12 g lievito di birra fresco**
- **1 uovo – burro – sale**

PER LA CREMA ALL'ANICE
- **300 g mascarpone**
- **100 g zucchero a velo**
- **100 g panna fresca**
- **3 stelle di anice**
- **1 baccello di vaniglia**
- **liquore all'anice**

PER LA COPERTURA
- **300 g cioccolato bianco**
- **olio di semi**
- **frutta candita e pistacchi**

PER LA BRIOCHE
Sciogliete il lievito nel latte tiepido. Impastate la farina con il lievito sciolto,lo zucchero e l'uovo. Lavorate il composto finché non comincia a prendere forza, poi incorporate il burro a pezzettini. Lavorate ancora per un po', unite un pizzico di sale e impastate ancora. Raccogliete l'impasto in una palla, copritelo e lasciatelo lievitare per circa 12 ore in frigo.
Riprendetelo il giorno dopo (sarà raddoppiato e freddo, facilmente modellabile).
Mettete a bagno l'uvetta e tagliate i canditi e le noci a pezzetti.
Schiacciate l'impasto in un disco e distribuitevi l'uvetta strizzata, le noci e i canditi; impastatelo in modo da distribuire la farcitura in modo omogeneo.
Formate quindi un filone e disponetelo in uno stampo a ciambella (ø 22 cm) imburrato; copritelo e lasciatelo lievitare nuovamente per 3 ore, a temperatura ambiente. →

Infornate poi a 180 °C, coperto con un vassoietto in modo che la pasta non debordi in cottura e si spinga a riempire bene tutto lo stampo. Cuocete per 35-40 minuti. Sfornate la ciambella, sformatela e fatela raffreddare capovolta.

PER LA CREMA ALL'ANICE

Unite alla panna 3 stelle di anice e lasciate in infusione per 12 ore, in frigorifero. Infine filtrate la panna e montatela.

Lavorate il mascarpone con i semi della vaniglia, lo zucchero a velo e 2 cucchiai di liquore all'anice; in ultimo incorporate delicatamente la panna montata.

Raccogliete la crema in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta con il foro piccolo, e inseritela in più punti all'interno della brioche.

PER LA COPERTURA

Fondete il cioccolato bianco a bagnomaria e fluidificatelo con 1 cucchiaio di olio.

Colate il cioccolato sulla brioche e decoratela con canditi e pistacchi.

MERINGA DI NATALE

Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 6 ore di cottura
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g zucchero
300 g yogurt
250 g albumi
150 g panna fresca
100 g marmellata di mandarino
limone

Montate gli albumi inizialmente da soli, poi unite lo zucchero in due o tre riprese. Cominciate azionando le fruste a bassa velocità, in modo da creare bollicine piccole, che danno più stabilità al composto montato. Aggiungete poi alla fine qualche goccia di succo di limone.

Raccogliete la meringa in una tasca con una bocchetta liscia e distribuitela in una placca coperta con carta da forno, in ciuffetti giustapposti, formando due dischi di 23 cm di diametro.

Infornateli a 60 °C per 6 ore.

Mescolate lo yogurt con la marmellata di mandarino; quindi montate la panna in crema e incorporatela delicatamente.

Sfornate le meringhe e montate il dolce: appoggiate un disco con i ciuffetti all'ingiù, farcitelo con la crema e chiudete con l'altro disco, coi ciuffetti all'insù.

Guarnite con frutta a piacere, fresca e candita: noi abbiamo utilizzato kumquat, spicchi di mandarino privati della pellicina, alchechengi e foglie di erba limoncina.

TORTA A STRATI

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 16 ore di riposo

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

PER LA PASTA SABLÉE
100 g farina
90 g burro
50 g zucchero a velo
15 g cacao

PER IL PAN DI SPAGNA
100 g farina
100 g zucchero – 3 uova

PER LA BAGNA
100 g zucchero
100 g alchermes

PER LA NAMELAKA
500 g mascarpone
330 g cioccolato bianco
200 g latte
9 g gelatina alimentare in fogli

PER COMPLETARE
chicchi di melagrana
rosmarino – albume
zucchero

PER LA PASTA SABLÉE

Impastate gli ingredienti con le mani fino a ottenere un composto omogeneo. Stendetelo con il matterello tra due fogli di carta da forno e ritagliatevi un disco di 20 cm di diametro; adagiatelo in uno stampo ad anello (ø 20 cm).

Bucherellate la pasta e infornate il disco a 180 °C per 15-18 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare per almeno 1 ora.

PER IL PAN DI SPAGNA

Montate le uova con lo zucchero, a lungo, finché non saranno ben gonfie e di colore chiaro. Incorporatevi quindi la farina setacciata e versate il composto in una tortiera (ø 23 cm).

Infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare per 4 ore.

PER LA BAGNA

Scaldate 200 g di acqua e scioglietevi, sul fuoco, lo zucchero. Spegnete, lasciate intiepidire, quindi unite l'alchermes.

PER LA NAMELAKA

Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Portate a bollore il latte, unitevi la gelatina strizzata e fatela sciogliere.

Spezzettate il cioccolato, fondetelo a bagnomaria, poi versatevi sopra il latte caldo. Frullate un po' con il mixer a immersione, per avere un composto più omogeneo. Lasciate raffreddare, quindi incorporate il mascarpone. Frullate ancora brevemente. Lasciate riposare per 1 ora in frigorifero.

PER COMPLETARE

Circondate il disco di sablée con un anello (ø 20 cm) dai bordi alti, foderato all'interno con una striscia di acetato.

Tagliate nello stesso diametro anche il pan di Spagna, quindi sezionatelo in due dischi, rimuovendo la parte più scura.

Spennellate il bordo e parte della superficie dei dischi di pan di Spagna con la bagna.

Adagiate sulla sablée il primo disco di pan di Spagna e copritelo con due terzi della namelaka (conservate la rimanente in frigorifero). Coprite con il secondo disco e riponete in frigorifero a consolidare per 12 ore.

Completate infine il dolce spalmando sul pan di Spagna la namelaka rimasta: se si fosse indurita, lasciatela a temperatura ambiente per 1 ora. Decorate con chicchi di melagrana e rosmarino passato nell'albume sbattuto e nello zucchero.

JOËLLE NÉDERLANTS

Per anni responsabile della nostra cucina, è oggi cuoca e consulente. La pasticceria è la sua arte, nella quale si perfeziona sperimentando di continuo. In questi dolci ha combinato, come in un gioco, gli impasti di base o semplicemente gli ingredienti usati dai pasticcieri del nuovo format di Sky *Accademia di Pasticceria - I Dolci dei Grandi Maestri.*

PER MIELIZIA

IL BUONO CONSAPEVOLE

«Dal 1979 coltivatori di biodiversità» è il claim con cui Conapi, la cooperativa apistica più grande d'Europa, con oltre 600 apicoltori e 110.000 alveari, presenta il lavoro svolto dai soci. «Consapevoli del ruolo fondamentale dell'apicoltura nell'ecosistema, alleviamo e tuteliamo oltre cinque miliardi di api, contribuendo all'impollinazione di una grande parte del territorio italiano; siamo in prima linea nella battaglia per proteggere le api dall'uso di sostanze nocive in agricoltura e oltre il 50% dei nostri apicoltori è certificato biologico» raccontano. Grazie a questo operato, Conapi, con il marchio Mielizia, garantisce prodotti buoni, tracciati e di alta qualità, da provare anche in cucina, in ricette dolci e salate.

BACCALÀ CON SALSA DI 'NDUJA E VINAIGRETTE AL MIELE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g filetto di baccalà dissalato
150 g succo di arancia
100 g zucchero – 100 g 'nduja
60 g aceto di lamponi
1 arancia non trattata
Miele biologico di Clementino
olio extravergine di oliva
timo – sale

CUOCETE in un pentolino, a fiamma bassa, il succo di arancia con l'aceto di lamponi, lo zucchero e 100 g di miele biologico di Clementino, finché il composto non sarà diventato un terzo del volume iniziale e non avrà la consistenza di uno sciroppo.
SCIOGLIETE in un altro pentolino la 'nduja con ½ tazzina di acqua e un filo di olio per 5 minuti, a fuoco medio, mescolando, finché non otterrete una salsina.
SCALDATE un paio di cucchiai di olio in una padella, insaporite con un rametto di timo e cuocetevi i filetti di baccalà, a fuoco medio, per 4 minuti per lato, regolando di sale.
TAGLIATE l'arancia, ricavando 4 fette dello spessore di circa ½ cm, quindi dividete a metà ciascuna fetta e caramellatele in una padella con un cucchiaio di miele biologico di Clementino per circa 3 minuti per lato.
DISTRIBUITE sul fondo dei piatti la viniagrette al miele, quindi adagiatevi sopra i filetti di baccalà e completate con la salsa di 'nduja e le arance caramellate al miele.

WWW.MIELIZIA.COM

CHE GLASSE, MAESTRO!

I migliori talenti dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani arrivano in tv. Tra loro, Sal De Riso, nostro ospite per un giorno, ci regala un dolce da favola. E svela i segreti del panettone perfetto

Il maestro pasticciere campano Salvatore De Riso, ospite nella nostra cucina di redazione, decora uno dei suoi panettoni con una crema alle mandorle profumata agli agrumi.

RICETTE **SAL DE RISO**
TESTI **SARA TIENI**
STYLING **BEATRICE PRADA**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**

Porta con sé un inconfondibile sorriso, oltre alla ben nota maestria e a un paio dei suoi leggendari panettoni Sal De Riso, ospite per un giorno nelle cucine della nostra redazione. Il maestro pasticciere campano, di Minori (nel cuore della Costiera Amalfitana), Presidente in carica dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (Ampi), è uno dei quaranta professionisti protagonisti del nuovo format su Sky *Accademia di Pasticceria*, in onda dall'11 al 15 dicembre. Per la prima volta, le grandi star della pasticceria nazionale sveleranno i loro segreti, condividendo, in modo facile e fruibile, le basi ma anche le preparazioni più complesse della pasticceria, rendendole alla portata di tutti, passo dopo passo, in una sorta di master collettivo in dolcezza. Un assaggio di questa generosità ce la riserva, appunto, Salvatore De Riso, per tutti Sal. Il maestro ci racconta anche del suo nuovo libro *I dolci del cuore*, in libreria dal 14 novembre, «una grande dedica alle persone della mia famiglia ma anche agli amici che mi hanno →

Fondi di tessuto **Silva Tessuti**.

DOLCE ACCADEMIA

supportato in questi anni». Da Antonella Clerici, «che mi ha donato una grande notorietà», alla madre Carmela, «la mia vera musa», spiega il pasticciere.

Inoltre, ci svela i segreti del panettone: è infatti il celebre lievitato del Nord che lo ha consacrato. De Riso ne produce ben sedici tipi diversi ai quali quest'anno si aggiungerà il nuovo Foresta Nera, ispirato al celebre dolce tedesco. Il maestro non a caso si è aggiudicato l'edizione 2022 del contest per professionisti Gli artisti del Panettone, per il miglior panettone nazionale e, nel 2021, la Panettone World Championship, seconda edizione della competizione, biennale, che premia il miglior panettone del mondo.

Per questo Natale ha personalizzato, per *La Cucina Italiana*, un nuovo classico della pasticceria, il Dolce Accademia, realizzato per i trent'anni di Ampi, associazione fondata nel 1993.

«Noi professionisti», ci racconta, «siamo abituati a fare dolci complicati e stratificati; con questa creazione abbiamo voluto condividere qualcosa che sia possibile anche rifare a casa. Il consiglio è di prepararne più di uno e di metterlo a tavola come un centrotavola, già dall'inizio dei pranzi e delle cene natalizie. L'abbiamo studiato come un dolce a lunga conservazione: il trucco è spruzzarlo di limoncello o di liquore all'arancia e riporlo in un sacchetto per alimenti: si conserverà per un mese. A questo dolce abbiamo voluto unire una crema di mandorle tostate e pelate, profumata agli agrumi italiani: è l'ideale anche per accompagnare il classico panettone, o semplicemente da spalmare sul pane a colazione. Io ho deciso di stenderla sul Dolce Accademia prima di vestirlo di pasta di mandorle e zucchero, per far sprigionare alla torta, appena tagliata, tutta la sua fragranza».

Il Natale per Sal, d'altronde, è una cosa seria. «Ricordo le tavolate con una quarantina di persone sedute, allestite da mia madre con ogni bendidio. Carmela aveva otto sorelle e preparava oltre sessanta scarole ricce ripiene, una ricetta della tradizione, per regalarne diverse a ciascuna di loro». Non è Vigilia, spiega, «se non ci sono i frutti di mare e la pasta "interrata", un piatto povero preparato con pane raffermo e un intingolo con prezzemolo, olio, aglio, peperoncino e alici di Cetara sotto sale, che una volta non potevano mancare in ogni umile dispensa e oggi sono una specialità da buongustai». ■

DOLCE ACCADEMIA

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti
più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER IL DOLCE
- 175 g zucchero a velo
- 160 g burro
- 130 g farina 00
- 120 g uova – 30 g tuorli
- 70 g farina di mandorle
- 50 g farina di mais finissima
- 40 g latte fresco
- 20 g scorza di agrumi grattugiata (limone, mandarino, arancia biologici)
- 20 g pasta di scorze di arancia candite
- 15 g liquore all'arancia
- 15 g pasta di scorze di limone candite
- 15 g pasta di scorze di mandarino candite
- 10 g limoncello
- 5 g lievito in polvere per dolci
- 1 baccello di vaniglia – sale

PER LA CREMA DI MANDORLE
- 250 g zucchero a velo
- 200 g mandorle tostate e pelate
- 100 g olio di girasole
- 100 g latte in polvere
- 6 g lecitina di soia (si trova al supermercato) – sale
- olio essenziale di arancia

PER LA DECORAZIONE
- 100 g pasta di zucchero
- 100 g pasta di mandorle
- 100 g zucchero a velo
- 10 g albume – 1 limone
- colorante rosso per alimenti in polvere
- decorazioni edibili a piacere

PER IL DOLCE

Raccogliete nella ciotola di una impastatrice planetaria 175 g di zucchero a velo, i semi di ½ baccello di vaniglia e la scorza grattugiata degli agrumi. Fondete dolcemente il burro, quindi versatelo a filo sullo zucchero a velo e montate alla terza velocità, per circa 15 minuti, finché il composto non risulterà spumoso. Incorporate quindi, in tre tempi, le uova, i tuorli e un pizzico di sale (3 g).
Miscelate in una ciotola il latte fresco e le paste di scorze di agrumi candite.
Miscelate a parte la farina 00 →

Per preparare il torciglione bicolore, dividete ⅓ della pasta di zucchero e mandorle in due parti; coloratene una impastandola con una punta di coltello di colorante in polvere; modellatele entrambe ricavando due filoncini lunghi e sottili e attorcigliateli.

Tre fasi della decorazione del dolce. Da sinistra, si colloca un disco di pasta di mandorle e zucchero sulla calotta; con un cornetto di carta da forno o una tasca da pasticciere (beccuccio 2 mm) si procede con l'esecuzione dei disegni realizzati con la ghiaccia reale.

star bene,
insieme
19 54
ROCCA DEI FORTI
CANTINE TOGNI
RIESLING
EXTRA DRY MILLESIMATO
Elegante e raffinato vino spumante millesimato
ottenuto dalla selezione di vini Riesling di un'unica annata.
Eccellente come aperitivo e a tutto pasto per accompagnare
ogni momento conviviale quotidiano.
ROCCADEIFORTI.IT
IL PIÙ
VENDUTO
DAL 2014*
* Fonte CIRCANA, Totale Italia Iper+super+LSP, a volume
ROCCA DEI FORTI
RIESLING
EXTRA DRY
MILLESIMATO

Fondi di tessuto **Silva Tessuti**.

SALSA AL MOSCATO D'ASTI

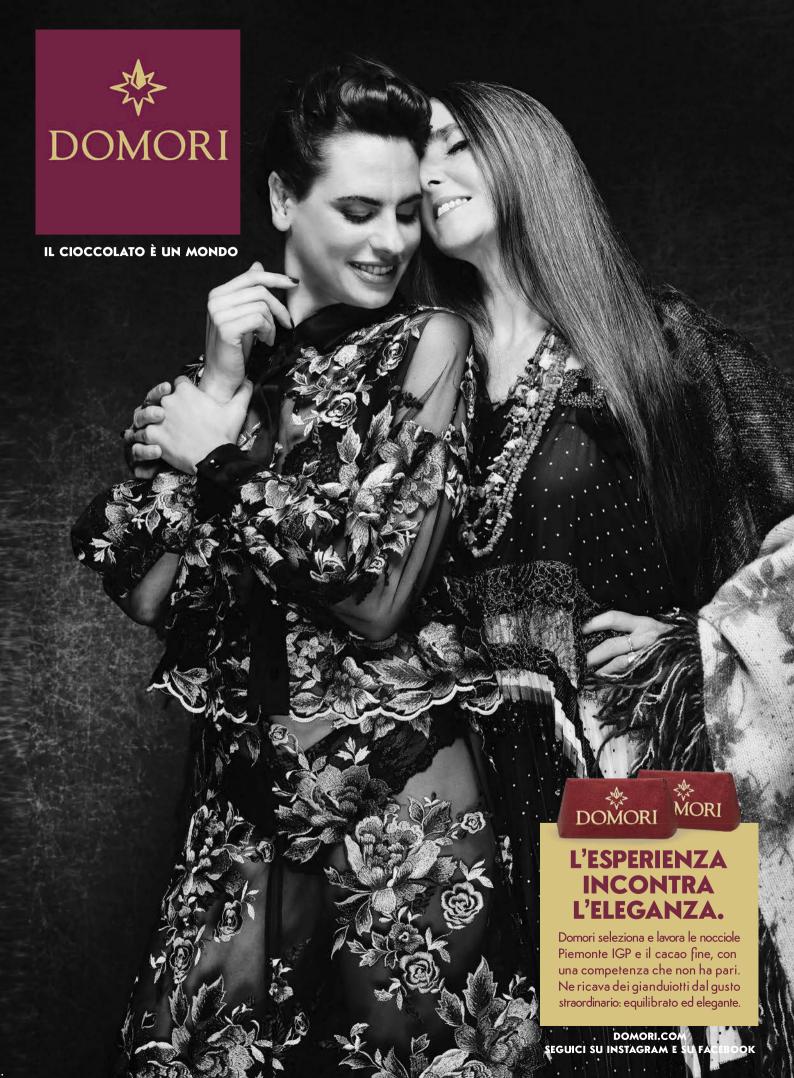
CREMA DI MANDORLE DEL DOLCE ACCADEMIA

setacciata, la farina di mandorle e il lievito; amalgamatele alla spuma di burro, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto; incorporate i liquori e la miscela di paste di scorze di agrumi.
Imburrate uno stampo semisferico (ø 18 cm), infarinatelo con la farina di mais e versatevi l'impasto.
Infornate a 150 °C per 75 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

PER LA CREMA DI MANDORLE
Mescolate con una frusta le mandorle, l'olio di girasole, 6 gocce di olio essenziale di arancia, la lecitina di soia (serve per stabilizzare l'emulsione) e un pizzico di sale, quindi unite 250 g di zucchero a velo, miscelato con il latte in polvere, il resto dei semi di vaniglia; amalgamate, versate in un mixer potente e frullate per 3 minuti; fate raffreddare.

PER LA DECORAZIONE
Mescolate 100 g di pasta di mandorle con 100 g di pasta di zucchero e l'albume. Stendetene ⅔ con un matterello a 3 mm di spessore.
Spalmate la crema di mandorle sul dolce ormai freddo; rivestitelo con la pasta di zucchero e mandorle.
Preparate la ghiaccia reale: amalgamate 100 g di zucchero a velo con 100 g di acqua e 5 gocce di limone. Raccoglietela in un cornetto con beccuccio di 2 mm e decorate. Completate con il torciglione di pasta di zucchero (vedi foto in alto).

RIPOSO E CONSERVAZIONE
Una volta finito, fate riposare il dolce per una notte al fresco: gli ingredienti avranno il tempo per armonizzarsi al meglio. Invece, per conservarlo a lungo, spruzzatelo, nudo, di limoncello e chiudetelo in una busta per alimenti: durerà fino a un mese. Rivestitelo con la crema e la pasta di mandorle un giorno prima di servirlo.

Usando una spatola si spalma la crema di mandorle agli agrumi sul dolce prima di rivestirlo con la copertura di pasta di mandorle e zucchero.

I CONSIGLI

L'ABC DEL PANETTONE

Sal De Riso ci insegna a valutarne la qualità e a servirlo con una salsa deliziosa

LA CONSISTENZA
«Tagliate il panettone con un coltello seghettato a lama lunga: la pasta non si dovrà sbriciolare, né risultare troppo morbida o troppo asciutta».

L'ALVEOLATURA
«Un panettone ben fatto deve presentare la classica alveolatura che si crea in cottura per via delle migliaia di bollicine di anidride carbonica che si sono formate durante la lievitazione. Se gli alveoli sono assenti o troppo irregolari, qualcosa non è andato a buon fine nella lievitazione».

LA TEMPERATURA
«Servite il panettone a temperatura ambiente. Conservatelo al fresco, ma mai in frigorifero».

Due momenti della preparazione della salsa al Moscato d'Asti: la consistenza spumosa che si raggiunge a mano a mano che il composto di uova, zucchero e Moscato raggiunge la temperatura di 82 °C; il passaggio della salsa in un colino a maglia fine per rimuovere le scorze di agrumi e il baccello di vaniglia.

SALSA AL MOSCATO D'ASTI

Impegno Medio
Tempo 20 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- 250 g **Moscato d'Asti**
- 125 g **zucchero semolato**
- 125 g **tuorlo (circa 6 tuorli)**
- 20 g **amido di mais**
- 1 **limone biologico**
- 1 **mandarino biologico**
- 1 **baccello di vaniglia**

Portate a ebollizione il Moscato.
Miscelate lo zucchero con l'amido e i tuorli, la scorza degli agrumi e il baccello di vaniglia, anche senza i semi. Unitevi quindi il Moscato bollente e amalgamate con una frusta.
Cuocete a bagnomaria fino a 82 °C (usando il termometro).
Mescolate finché il composto non si rapprenderà diventando cremoso e spumoso.
Togliete dal fuoco e filtrate la salsa per eliminare gli aromi.
Portate a temperatura ambiente e poi fate raffreddare in frigo per 2 ore.

ANCHE AL MICROONDE
Unite i liquidi, le polveri e gli aromi in una ciotola, amalgamateli, quindi ponete in un microonde alla massima potenza. Cuocete per 30 secondi alla volta, amalgamando ogni volta con una spatola, per un totale di 3 minuti circa, finché la consistenza non risulterà densa e vellutata.

Pasticcieri sul set: dall'alto, a sinistra, in senso orario, Silvia Federica Boldetti e Marco Battaglia; Maurizio Santin; Carmen Vecchione e Sandro Ferretti; Mario Di Costanzo e Rita Busalacchi.

CAMPIONI IN TV

Si intitola *Accademia di Pasticceria* il nuovo format televisivo che ci fa entrare nel mondo dell'alta pasticceria. Condotto da Maurizio Santin, Maestro Pasticciere AMPI (Associazione Maestri Pasticceri Italiani), andrà in onda dall'11 al 15 dicembre alle 19 su Sky e in streaming su NOW. Protagonisti saranno quaranta pasticcieri dell'associazione che, in ogni puntata, due coppie alla volta, sveleranno i segreti della pasticceria, tra basi classiche, dolci della tradizione e preparazioni più contemporanee.

Vasca Mythos Masterpiece BXM 210/110-50 Antracite con tecnologia F-Inox; miscelatore Eos Doccia Copper; accessori Rollmat e vaschetta Copper; soap dispenser, comando remoto e scarico Copper.

UN MITO IN CUCINA

Mythos Masterpiece è la collezione premium di Franke che comprende vasche, miscelatori e accessori di altissima qualità, in cui la bellezza senza tempo si unisce alla tecnologia più avanzata. Ogni elemento della collezione si tinge di tonalità metalliche per una cucina elegante e contemporanea: Antracite, Copper brillante e Gold luminoso. Diversi gli accessori disponibili nelle tre colorazioni – tagliere, scolapasta, rollmat, griglia fondo vasca e dispenser per il sapone – da coordinare oppure mixare tra loro per un'esperienza ancora più personalizzata. L'esclusiva Tecnologia F-Inox, infine, rende le vasche resistenti a graffi, macchie e alte temperature garantendo igiene, facilità di pulizia e durabilità, per un «mito» che dura nel tempo.

FARRO CON VERDURE DI STAGIONE E VONGOLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole – 300 g farro
4 foglie cavolo nero
1 carota – 1 porro piccolo
1 patata – 1 costa di sedano
1 spicchio di aglio
¼ zucca delica piccola
olio di semi
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE, sbucciate e tagliate a pezzi la carota, la patata, il porro, la costa di sedano e la zucca; cuocete le verdure in un litro e ½ di acqua salata per 30 minuti, ottenendo un brodo vegetale.
SCOLATE le verdure e frullatele con un filo di olio.
SPURGATE le vongole in acqua e sale per eliminare la sabbia, quindi trasferitele in una casseruola e lasciatele aprire a fiamma vivace, senza aggiungere condimenti. Filtrate il liquido che si sarà formato e sgusciate le vongole, tenendone qualcuna con il guscio per decorazione.
SCALDATE un paio di cucchiai di olio in una padella, insaporite con uno spicchio di aglio, facendolo rosolare per un paio di minuti, quindi eliminate l'aglio e tostate il farro; salatelo e portatelo a cottura, secondo i tempi riportati sulla confezione, bagnandolo di tanto in tanto con un mestolo di brodo vegetale. Unite a metà cottura le verdure frullate e, a 5 minuti dalla fine, il liquido filtrato delle vongole e una macinata di pepe.
ELIMINATE da ciascuna foglia di cavolo nero la parte centrale più dura, lavatele e asciugatele molto bene, quindi friggetele in olio di semi, finché non saranno croccanti.
DISTRIBUITE il farro nei piatti, guarnendo con le vongole con il guscio e le foglie croccanti di cavolo nero e completando a piacere con erbe aromatiche fresche, come il timo e la salvia.

CROCCANTE O TENERO?

Si spezza in schegge quello veneto, il sardo è elastico, friabile il piemontese... Quasi ogni regione ha il suo torrone. Insieme con il cotechino emiliano, e le sue varianti, è un simbolo della festa e un auspicio di prosperità

DI **CARLO OTTAVIANO**, FOTO **MASSIMO BIANCHI**

Ringraziamo
il Consorzio Zampone
e Cotechino Modena
Igp per il cotechino
fotografato nel servizio.

COTECHINO

La cucina italiana regala effetti speciali anche al più tradizionale dei cibi delle feste: in provincia di Padova c'è il cotechino equino (che in verità al 90% è di carne suina); in Valtellina il Cotecotto è molto bianco perché più grasso, a differenza del delicato Cotennino, tipico di Sala Braganza in Emilia, dalla grana più asciutta; a Cremona hanno una versione dolce con un po' di vaniglia. A prescindere dalla tipicità, l'insaccato di suino non deve comunque mai mancare come auspicio di sazietà e abbondanza e contro i tempi duri. È la storia della sua stessa invenzione a Mirandola nel 1511 a suggerirlo. La signoria emiliana, assediata dalle truppe papali, era allo stremo quando il cuoco di Pico (quello dalla prodigiosa memoria) suggerì di macellare i pochi maiali rimasti e conservare la carne più magra, assieme alle spezie, dentro le zampe anteriori e la cotenna. Da quella drammatica necessità nacque così una eccellenza tutta italiana, lo zampone, antenato del cotechino, il cui involucro è invece vescica o budello. Nonostante sia un alimento antico, le proprietà nutrizionali del cotechino sono in linea con le esigenze moderne. Tant'è che in cucina viene ormai valorizzato da importanti chef, come Massimo Bottura che suggerisce una doppia cottura (pentola e poi vapore) col Lambrusco o Davide Oldani che lo propone servito su un letto di zabaione e decorato con lenticchie, semola croccante e salvia.

CARTA D'IDENTITÀ

TERRITORIO **Il cotechino Modena Igp può essere prodotto in tutta l'Emilia-Romagna, gran parte della Lombardia e nelle province di Verona e Rovigo.**

INGREDIENTI **Miscela di carni suine (muscolatura striata, grasso, cotenna) con sale e pepe, insaccata in budello naturale o artificiale.**

VALORI NUTRIZIONALI **Ricco di proteine nobili, vitamine del gruppo B e minerali, contiene solo aromi naturali ed è privo di lattosio e di glutammato aggiunto. Inoltre è meno calorico di quanto si pensi, perdendo parte del grasso in cottura.**

CONSUMO **Il cotechino fresco va conservato in frigo al massimo per una settimana e va cotto per un paio di ore. Il precotto dura sei mesi e si cucina in 15-20 minuti. Le fette, dopo la cottura, devono essere tenere e compatte, a grana uniforme, di colore roseo con parti tendenti al rosso.**

TORRONE

A Natale sui lievitati c'è sostanzialmente solo il derby lombardo-veneto: panettone o pandoro. Sul torrone si scatena, invece, un vero campionato d'Italia in virtù della bontà e varietà degli ingredienti locali e della diversa consistenza, forma e dimensione. Originario della Cina e portato dagli arabi in Europa quando era fatto solo con miele e sesamo, è rimasto nei secoli sostanzialmente lo stesso, ma al contempo incredibilmente vario. Adesso è composto principalmente da frutta secca, miele e albume. Non è più solo duro com'era un tempo, ma anche tenero; non più sempre bianco, ma pure al cioccolato. Considerato nel mondo una delle migliori tradizioni alimentari italiane (le statistiche dicono appena dopo risotto, ragù, tiramisù e carbonara), ogni regione ne vanta la primogenitura. In Sicilia la versione con il sesamo si chiama cubbaita, esattamente come l'identico dolce *qubbayt* di Algeria, Tunisia, Egitto. La parola torrone deriverebbe invece dallo spagnolo *turrón*, cioè abbrustolito. Un'altra ipotesi ci porta a Cremona, dove nel 1441 il dolce di origine araba fu offerto durante il matrimonio di Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza. La forma e il nome Turun, rimandavano al Torrazzo, la torre campanaria del Duomo. La storia ci porta, infine, a Grinzane, il paese natale di Camillo Benso conte di Cavour, dove il pasticciere Giuseppe Sebaste sostituì le mandorle con le locali nocciole. ■

ORIGINE **Il Ragusano con la cubbaita, Benevento con i croccantini, Cremona, tutto il Veneto col mandorlato e la Sardegna col *su turroni* vantano le tradizioni più antiche legate al torrone, portato in Europa dagli arabi.**

UNICA IGP **L'unico a denominazione protetta è quello di Bagnara Calabra, che ha molte più spezie che altrove, perché il porto nel Settecento era base di arrivo dei mercanti di droghe.**

GLI ALTRI **Sono 18 i torroni inseriti nell'elenco Pat, cioè Prodotti Agroalimentari Tradizionali riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.**

INGREDIENTI **Le nocciole migliori da usare sono le Igp del Piemonte o di Giffoni e quelle di Avellino; le mandorle meglio se siciliane, di Avola e Noto, o pugliesi. Il miele è preferibile sia monoflora, e l'albume non in polvere.**

UNA TAVOLA PER DUE

Il Natale è la festa più attesa dell'anno e uno dei motivi è anche la bontà delle ricette che si portano in tavola. Ogni famiglia ha la sua tradizione, ma in tutte le case arriva il momento fatidico, quello del dolce: panettone o pandoro? C'è chi preferisce uno, chi l'altro, e così si finisce sempre per mangiarli entrambi. Per rendere la qualità accessibile a tutti, soprattutto a Natale, in ogni ipermercato Iper La grande i, mani esperte impastano ingredienti selezionati, burro italiano e uova di galline allevate a terra, e dopo una lunga lievitazione sfornano pandori, panettoni classici e al cioccolato. Buoni come in pasticceria, convenienti come da Iper.

Da Iper trovi panettoni classici, al cioccolato, mandorlati, veneziane e pandori fatti con la stessa cura dei migliori prodotti artigianali dei grandi maestri italiani dei lievitati, ma con un prezzo davvero incredibile: a partire da 15.90€ per il panettone classico da 750g. Anche in eleganti scatole regalo.

CREMA ZABAIONE

INGREDIENTI

100 g Marsala secco – 60 g zucchero
4 tuorli – 1 uovo

Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola di acciaio (l'ideale sarebbe una bastardella con fondo convesso) e ponetela su un bagnomaria appena fremente e mescolate con una frusta fino ad ottenere una spuma consistente e ariosa; **lavorate** con movimenti regolari ma non velocissimi e accelerate quando lo zabaione comincia a farsi più consistente (ci vorranno circa 5 minuti). **Servitelo** subito, accompagnandolo con il panettone o con il pandoro.

A CASA DI ANTONELLA

Per Antonella Clerici i piatti che da sempre fanno Natale sono il suo *vitel tonné* e le torte salate, come questa con spinaci, ricotta e pomodori secchi dell'orto.

Da più di vent'anni, tutti i giorni all'ora di pranzo, Antonella Clerici racconta agli italiani le ricette, le tradizioni e i prodotti migliori del nostro Paese. E in queste pagine ci invita alla sua tavola, sempre pronta ad apparecchiare per un ospite in più

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **MARCO ROSSI**

Un particolare della vetrata dell'ingresso che guarda sul bosco intorno alla casa piemontese dove vivono Antonella Clerici, il compagno Vittorio Garrone e i figli. Una torta salata di verdura delle feste: pasta brisée con zucchine, cipolla rossa, scamorza (non affumicata), prosciutto e noci.

«Ma come si fa a non amare alla follia il Natale, le lucine, la tavola imbandita? Qui nella Casa nel bosco (*è questo il nome con cui viene chiamata in famiglia*, ndr) iniziamo già a novembre con gli addobbi, a illuminare a poco a poco gli alberi che la circondano, a mettere come sottofondo musicale i grandi classici delle feste. Per me il Natale non può essere sobrio, è luce piena, sfavillante».

Antonella Clerici, personaggio televisivo che non ha bisogno di presentazioni, ci apre le porte di casa e ci riceve con il suo sorriso contagioso, quello che insieme alla sua indole solare e sincera la rende unica e amatissima. Pioniera e innovatrice (fu la prima a credere fortemente nella potenza della cucina in televisione più di vent'anni fa, e la storia le ha dato ragione), è da sempre paladina della tavola come luogo che accoglie e che dà una seconda possibilità, che nutre il cuore, che mette a proprio agio le persone.

Ci dirigiamo nella grande cucina, dove fervono gli ultimi preparativi. Monica Stella (la cuoca di casa), aiutata per l'occasione da suo figlio Giacomo dell'Aglio (cuoco della Locanda del daino, ex casa di caccia, oggi ristoro con quattro camere a pochi chilometri da lì), controlla che tutto sia quasi pronto. In sala Franco Bruzzese, artista-giardiniere di casa (è lui che si occupa anche dell'orto e della raccolta delle erbe spontanee per il desinare) che con Antonella condivide la →

SI FA COSÌ

Il vitel tonné di Antonella

Legate un girello di vitello da 1,5 kg a mo' di arrosto e immergetelo in acqua fredda con 2-3 carote, 1 cipolla tagliata a metà, 1 gambo di sedano a grossi tocchi, sale, qualche grano di pepe, salvia, alloro e rosmarino legati in un mazzetto. Portate a ebollizione e cuocete sulla fiamma bassa per almeno 45 minuti. Spegnete, fate intiepidire, poi scolate il girello, avvolgetelo in un foglio di alluminio e lasciatelo raffreddare del tutto; infine mettetelo in frigo per almeno 3 ore (potete prepararlo il giorno prima). Tenete da parte 2 carote del brodo di cottura della carne. Preparate una maionese classica frullando tuorli, sale, succo di limone e olio di semi di girasole, poi aggiungetevi abbondante tonno sott'olio sgocciolato, capperi, 1 cucchiaio di pasta di acciughe e le carote tenute da parte: ecco il segreto di Antonella per rendere più elegante e dolce la salsa. Affettate molto sottilmente il girello, se possibile con l'affettatrice (quello di Antonella è quasi un velo). Distribuite un poco di salsa nel piatto di portata e formate un primo strato di fettine di vitello, coprite con la salsa e ripetete fino a terminare gli ingredienti così da avere un generoso strato di salsa tonnata in superficie. Completate con cucunci (frutti del cappero) e con qualche goccia di limone spremuta appena prima di servire.

passione per le decorazioni natalizie, completa l'allestimento della tavola: tovaglia bianca di famiglia con pizzi ricamati a mano, tanto oro, argento e rosso. Il clima gioviale che contrasta piacevolmente con la nebbia che inizia a salire, il camino acceso, le chiacchiere e lo spirito collaborativo che anima tutti fanno sentire a casa anche noi della redazione. «Ecco il mio *vitel tonné*!», dice arrivando con in mano un grande piatto di portata. «A me piace tagliato sottilissimo e con tanta salsa. Per renderla più aggraziata aggiungo un paio di carote prese dal brodo in cui ho cotto la carne e alla fine, proprio prima di servire, qualche goccia di succo di limone sulla superficie. Senza questo piatto, le torte salate di verdura, i filetti di acciuga piccanti che portava sempre in tavola mia mamma, i tortellini in brodo e dolci a profusione, per me non è Natale».

La Casa nel bosco, dove Antonella vive con il compagno e i figli, in realtà ha un nome, si chiama tenuta Basini, cioè «piccoli baci» e l'amore si sente forte ovunque. Gli alberi, che la cingono in un grande abbraccio, ne sono i primi testimoni: così amati che sono diventati lo sfondo live da una telecamera fissa della trasmissione *È sempre mezzogiorno!*, in diretta dal lunedì al venerdì su Rai1. Tre cani molto affettuosi, Argo, Pepper e Simba, completano la famiglia allargata e felice di Antonella. Allargata specialmente durante le feste perché la regola d'oro che dice che a Natale nessuno deve rimanere da solo qui non si infrange e si aggiunge sempre un posto a tavola. ■

Antonella Clerici nella cucina della Casa nel bosco mentre completa un aspic di verdure con ciuffi di ricotta montata e condita solamente con olio, sale e pepe. Sotto, rosso, bianco e oro dominano sulla tavola apparecchiata nel soggiorno, di fianco al caminetto acceso.

I GIOIELLI INDOSSATI DA ANTONELLA CLERICI SONO DI **CRIVELLI**

FRITTATINE DI PASTA

ECCELLENTE E INTELLIGENTE

È il Natale di Eurospin, che con la linea Amo Essere Eccellente porta anche sulle tavole delle feste i migliori prodotti delle regioni italiane e non solo. In catalogo sono tantissimi quelli tutelati con i marchi Dop, Igp e Stg, selezionati con attenzione per un pubblico esigente, attento alla provenienza e alla lavorazione delle materie prime. Qualche esempio? Tra i formaggi e i salumi ci sono il Grana Padano Dop Riserva 20 mesi, il Parmigiano Reggiano Dop Oltre 30 mesi, il Provolone Valpadana Dop piccante, il Prosciutto San Daniele Dop a fette, il Salame Felino Igp, il Salame alla cacciatora Dop, la Mortadella Bologna Igp a fette, e il Prosciutto di Norcia Igp. Per i primi, tanti formati di pasta di Gragnano Igp, mentre tra i freschi sono da assaggiare le arance di Ribera Dop, i limoni di Siracusa Igp e i pomodori ciliegino Igp, magari conditi con l'ottimo olio extravergine di oliva Val di Mazara Dop e l'aceto balsamico di Modena Igp. Ma il Natale di Eurospin è anche intelligente, perché è all'insegna dell'anti-spreco: si possono preparare menù deliziosi con una spesa contenuta e imparare a usare al meglio gli ingredienti, scarti compresi, come abbiamo fatto in queste ricette.

NASELLO CON CREMA DI GAMBI DI BROCCOLO, OLIVE E SPIANATA CROCCANTE

La spianata piccante calabrese è un salame crudo, con una caratteristica forma schiacciata, a base di carne di maiale magra, ricavata dalla coscia, e mescolata con dadini di lardo e peperoncino.

FRITTATINE DI PASTA

INGREDIENTI PER 12 FRITTATINE
500 g latte
300 g farina 00
270 g acqua frizzante fredda
250 g spaghetti di Gragnano Dop Amo Essere Eccellente
200 g provolone Valpadana Dop Piccante Amo Essere Eccellente
100 g prosciutto cotto Alta qualità Amo Essere Eccellente
100 g salame alla Cacciatora Dop Amo Essere Eccellente
100 g burro
20 g Parmigiano Reggiano Dop Oltre 30 mesi Amo Essere Eccellente
olio di semi
sale – pepe

CUOCETE gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente.
PREPARATE la besciamella, sciogliendo il burro in un pentolino; unite 100 g di farina, mescolando vigorosamente, quindi aggiungete anche il latte caldo, un pizzico di sale e una macinata di pepe e cuocete il composto per circa 3 minuti, sempre mescolando, finché non otterrete una besciamella liscia e omogenea.
TAGLIATE il salame e il provolone a dadini e spezzettate le fette di prosciutto cotto.
AMALGAMATE bene, in una ciotola capiente, gli spaghetti con la besciamella, il prosciutto spezzettato, il Parmigiano Reggiano grattugiato e i dadini di provola e salame.
STENDETE il composto in una teglia, distribuendolo in modo uniforme; copritelo con una pellicola alimentare a contatto e riponetelo per 1 ora in frigorifero.
TOGLIETE il composto dal frigo e ritagliatevi, con l'aiuto di un coppapasta, 12 frittatine, di forma rotonda o quadrata.
PREPARATE la pastella, mescolando l'acqua frizzante freddissima con 200 g di farina e un pizzico di sale; immergetevi le frittatine, una alla volta, e scolate la pastella in eccesso.
FRIGGETE le frittatine di pasta in olio di semi ben caldo, per circa 3 minuti per lato; scolatele su carta da cucina, tamponatele bene e servitele subito.

NASELLO CON CREMA DI GAMBI DI BROCCOLO, OLIVE E SPIANATA CROCCANTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 4 tranci di nasello
12 fettine spianata piccante calabrese Amo Essere Eccellente
16 olive taggiasche denocciolate Amo Essere Eccellente
2 gambi di broccolo
2 patate piccole
olio extra vergine di oliva Toscano Igp Amo Essere Eccellente
timo – sale – pepe

SBUCCIATE le patate e mondate i gambi di broccolo, eliminando la parte esterna più coriacea; tagliate tutto a dadini e cuoceteli in acqua bollente salata per circa 10 minuti, finché le verdure non risulteranno morbide. Scolatele e frullatele con un frullatore a immersione, unendo una tazzina della loro acqua di cottura e versando a filo 4 cucchiai di olio; dovrete ottenere una crema omogenea.
SCALDATE un paio di cucchiai di olio in una padella, insaporitelo con un rametto di timo, e cuocetevi i tranci di nasello, a pentola coperta, per circa 5 minuti, regolando di sale e di pepe; voltate i tranci e proseguite la cottura, senza coperchio, per altri 5 minuti.
SISTEMATE le fettine di spianata tra due fogli di carta da forno e infornate, in forno già caldo, a 180 °C, per circa 7-8 minuti, finché non saranno croccanti. Sfornatele e tritatele grossolanamente insieme con le olive.
DISTRIBUITE la crema nei piatti, adagiatevi sopra i tranci di nasello e completate con foglioline di timo e il trito di olive e spianata croccante.

PASTA DEL GIORNO PRIMA, AVANZI DI SALUMI E FORMAGGI, GAMBI DI BROCCOLO, PANE RAFFERMO E BUCCE DI MELA: IL MENÙ È ANTISPRECO E DELIZIOSO.

CANEDERLI DOLCI ALLE MELE SU SALSA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 16 CANEDERLI
250 g pane raffermo
250 g cioccolato extra fondente cacao 78% Amo Essere Eccellente
230 ml latte
70 g zucchero semolato
50 g panna fresca
2 mele non trattate
1 uovo
limone
burro – zucchero di canna
miele millefiori
farina 00
cannella

SBUCCIATE le mele, tagliatele a dadini e irrorate polpa e bucce con una spruzzata di limone.
SCIOGLIETE una noce di burro in una padella, quindi aggiungete le mele a dadini e un cucchiaio di zucchero di canna e cuocete con il coperchio, finché le mele non cominceranno a disfarsi; togliete il coperchio e proseguite la cottura, finché il liquido non si sarà asciugato.
SCALDATE in un pentolino ½ tazzina di acqua, il succo di ½ limone e un cucchiaio abbondante di miele e fate sciogliere a fuoco lento; unite le bucce delle mele e lasciatele caramellare per 2-3 minuti, mescolando.
ELIMINATE la crosta e tagliate il pane raffermo a dadini, quindi versatevi sopra il latte e lasciatelo ammorbidire; mescolatevi poi la purea di mele, lo zucchero semolato, le uova, un cucchiaino di cannella in polvere e 2-3 cucchiai di farina: dovrete ottenere un composto modellabile; formate 16 canederli grossi circa come un mandarino e riponeteli in frigorifero per 1 ora.
CUOCETE i canederli in forno già caldo, a 180 °C per circa 12 minuti, finché non saranno leggermente dorati.
SPEZZETTATE il cioccolato e scaldatelo in un pentolino con la panna, mescolando con una frusta, finché non otterrete una salsa.
SERVITE i canederli con la salsa di cioccolato e le bucce di mela caramellate.

CANEDERLI DOLCI ALLE MELE SU SALSA DI CIOCCOLATO

I canederli sono un piatto povero della tradizione contadina, nati per utilizzare il pane raffermo e diffusi in Germania, Austria e Alto Adige; un tempo ricetta antispreco, oggi è rivisitata spesso in varianti gourmet.

LA CUCINA ITALIANA
RICETTARIO
DICEMBRE 2023
I PIATTI NATALIZI
LA MIGLIORE RICETTA ITALIANA
DEI DIECI FINALISTI
RICETTE DAVIDE BROVELLI, SARA FOSCHINI, WALTER PEDRAZZI
TESTI E CARTA DEGLI ABBINAMENTI VALENTINA VERCELLI
FOTO MAURIZIO CAMAGNA, STYLING BEATRICE PRADA

ANTIPASTI

GALANTINA DI POLLO

Posate **Sambonet**, vassoio della galantina **Bitossi Home**, tovaglia della galantina **Coincasa**.

TROTA, PATATE E AGRUMI

Calici **Casarialto**, tovaglia e decorazioni **Coincasa**.

NIDI DI CARASAU CON MOUSSE DI FEGATINI E SALSA DI RIBES

Abbiamo chiesto ai finalisti di La Migliore Ricetta Italiana di inviarci i loro piatti natalizi. Eccoli, cucinati dai nostri cuochi. E serviti con stoviglie, posate, bicchieri e tovaglie che ciascuno di noi ha portato da casa per l'occasione

DAVIDE BROVELLI
Chef del ristorante Il Sole di Ranco della storica «locanda con camere» di famiglia sulla sponda lombarda del Lago Maggiore, da oltre dieci anni contribuisce alla nostra cucina. Il suo stile aggraziato ed elegante si riconosce nella realizzazione del polpettone di lenticchie, del maiale con i cachi e dell'arrosto di coniglio.

SARA FOSCHINI
La nostra responsabile di cucina, napoletana di origine e milanese di adozione, è sempre attenta a semplificare, anche nelle grandi occasioni, e a proporre ricette adatte alla tavola di famiglia. Si è trovata subito in sintonia con la trota agli agrumi, il risotto e il budino di riso.

WALTER PEDRAZZI
Nostro collaboratore da oltre trent'anni, è cuoco, docente e divulgatore di cucina. Conosce a fondo i grandi classici, ma ama la sperimentazione e non si sottrae mai a sfide culinarie di ogni genere. Per questo gli abbiamo affidato la tradizionale e complessa galantina e le più contemporanee lasagne di soia.

GALANTINA DI POLLO

Ricetta di Alfredo Cozzi
Toscano di Firenze, anche se ora vive a Viareggio «per desiderio», ex ragazzo di bottega, nonno e appassionato di arte moderna e della Fiorentina (non la bistecca, la squadra di calcio), Alfredo Cozzi ci ha scritto che per il Natale a casa dei nonni, in tavola erano sempre in «diciassette più uno» e il menù non ha mai subito variazioni. La sua galantina di pollo è un tuffo nel passato che ha spalancato a tutti noi il cassetto dei ricordi, con i sapori e l'atmosfera delle feste in famiglia.
Realizzazione Walter Pedrazzi
Impegno Per esperti
Tempo 4 ore più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE
- 1,3 kg **pollo disossato (più ossi)**
- 400 g **polpa magra macinata di vitello o di manzo**
- 250 g **cipolla**
- 120 g **mortadella (1 fetta spessa)**
- 120 g **prosciutto cotto (1 fetta spessa)**
- 120 g **lingua salmistrata**
- 70 g **pistacchi sgusciati**
- 25 g **tartufo nero**
- 25 g **gelatina alimentare in fogli**
- 1 **zampuccio oppure ginocchio di vitello**
- 2 **carote**
- 1 **gambo di sedano**
- 1 **uovo**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **aceto di vino bianco**
- **noce moscata**
- **sale**
- **pepe**

Preparate il brodo con gli ossi del pollo, lo zampuccio o il ginocchio di vitello, le carote, il gambo di sedano con le foglie, la cipolla e, a piacere, un paio di foglie di alloro e qualche grano di pepe nero. Lasciate sobbollire il brodo per almeno 1 ora.
Sbollentate i pistacchi in poca acqua fino al bollore; spegnete, lasciateli riposare per 1 minuto, quindi scolateli, raffreddateli sotto l'acqua corrente e pelateli, strofinandoli in un canovaccio.
Preparate la farcia: macinate 60 g di mortadella e 60 g di prosciutto cotto con circa 150 g di polpa macinata; mescolate il composto con la polpa macinata rimasta, l'uovo, 1 cucchiaio di parmigiano, sale e pepe. Incorporate poi la lingua salmistrata, il resto del prosciutto e della mortadella, tutto tagliato a cubetti; unite anche i pistacchi pelati, il tartufo a dadini e noce moscata grattugiata (se desiderate un ripieno un po' più morbido, potete aggiungere una fetta di pane in cassetta, privata dei bordi, ammollata nel latte e ben strizzata).
Modellate la farcitura ottenuta in forma di polpettone, collocatela nel centro del pollo, dalla parte della polpa, quindi arrotolatelo; legate il rotolo ottenuto con tre giri di spago e avvolgetelo in un canovaccio ben aderente; legate di nuovo con lo spago, come se fosse un arrosto.
Trasferite il rotolo nel brodo bollente, regolate di sale e cuocete dolcemente per 2 ore a pentola coperta. Spegnete, lasciate riposare il rotolo di pollo nel brodo per 30 minuti, quindi scolatelo. Lasciandolo nel suo involucro, riponetelo sotto un peso per almeno 6 ore.
Filtrate il brodo di cottura, riponetelo in frigorifero per una notte, quindi sgrassatelo, riscaldatelo e aggiungete la gelatina alimentare in fogli, precedentemente ammollata, e 1 cucchiaio di aceto di vino bianco. Fate rapprendere la gelatina in un contenitore rettangolare, riposto in frigorifero.
Servite la galantina a fette, a temperatura ambiente, accompagnandola con la gelatina tagliata a cubetti. →

TROTA, PATATE E AGRUMI

Ricetta di Paola Ametrano

Ingegnere di professione e cuoca per hobby, Paola Ametrano, originaria del Cilento, ha frequentato corsi di cucina thailandese, marocchina, indiana e giapponese e, a sua volta, tiene lezioni amatoriali di cucina italiana a Graz, in Austria, dove risiede. Della sua ricetta ci ha scritto che «è fortemente influenzata dalla cucina austriaca, per la presenza della trota affumicata e della panna acida, ma gli agrumi portano i colori e i profumi del Sud Italia».

Realizzazione Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- **250 g trota affumicata**
- **250 g panna acida**
- **6 patate piccole**
- **2 carote gialle**
- **1 finocchio**
- **1 arancia**
- **1 gambo di sedano**
- **1 limone**
- **erba cipollina**
- **crescione**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Lavate le patate e lessatele intere in acqua bollente salata per 8-10 minuti, quindi trasferitele in una placca da forno e cuocetele a 200 °C per circa 20 minuti, finché non saranno ben dorate e arrostite.
Tagliate le carote a striscioline con un pelapatate; tagliate il sedano a pezzi e il finocchio a tocchettini. Sbucciate l'arancia, eliminate la pellicina e dividetela a pezzetti. Raccogliete tutto in una ciotola e condite con un filo di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe, il succo del limone, poca scorza di arancia grattugiata.
Salate e pepate la panna acida.
Tagliate la trota affumicata a striscioline e scaldatela velocemente in padella.
Aprite le patate a metà senza però separare le due parti; disponetele nei piatti; distribuitevi sopra la panna acida e le striscioline di trota.
Completate con erba cipollina tagliuzzata a rocchetti e foglie di crescione; distribuite accanto le verdure profumate agli agrumi e portate in tavola.

NIDI DI CARASAU CON MOUSSE DI FEGATINI E SALSA DI RIBES

Ricetta di Chiara Nencetti

Appassionata di food photography e di food design, Chiara Nencetti lavora come chef a domicilio. Fra i tratti peculiari della sua cucina, c'è la voglia «di rivisitare ricette classiche per farle mie», ci ha raccontato. Abbiamo trovato i nidi di carasau un modo molto grazioso per servire la mousse di fegatini.

Realizzazione Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **200 g fegatini di pollo**
- **150 g ribes rossi**
- **100 g panna fresca**
- **50 g vino Porto**
- **50 g Grana Padano Dop**
- **30 g zucchero semolato**
- **3 fogli di pane carasau**
- **1 scalogno**
- **1 tuorlo**
- **maggiorana**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe bianco**

Spezzettate il pane carasau e immergetelo velocemente in acqua per ammorbidirlo.
Ungete con olio 6 stampini rotondi (ø 8 cm), rivestiteli con il pane carasau ammorbidito, creando dei nidi irregolari; infornateli a 180 °C per 10-12 minuti. Alla fine dovranno risultare croccanti.
Tritate finemente lo scalogno e rosolatelo in un paio di cucchiai di olio con un paio di rametti di maggiorana. Unite i fegatini, tagliati a pezzi, sale, pepe e cuocete a fuoco medio per 4-5 minuti; aggiungete quindi il Porto, lasciate evaporare per un paio di minuti, poi eliminate la maggiorana. Frullate tutto, regolando di sale. Amalgamate poi il tuorlo e il grana grattugiato; lasciate raffreddare e incorporate infine la panna, semimontata.
Cuocete in una padella i ribes con lo zucchero, tenendone qualcuno per la guarnizione finale, per circa 4 minuti, schiacciando le bacche con un cucchiaio. Frullate tutto e passate al setaccio la salsa ottenuta.
Sporcate i piatti con la salsa di ribes e disponete nel centro di ciascuno un nido di carasau; riempite con la mousse di fegatini, decorate con i ribes freschi e maggiorana.

Trota, patate e agrumi *pag. 80*

Per esaltare il pesce affumicato e gli agrumi di questo antipasto ci vuole un Metodo Classico fresco, come il **Franciacorta** Animante Dosaggio Zero di Barone Pizzini: mix di Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco ed Erbamat, è fragrante e di grandissima bevibilità.
24,50 euro, baronepizzini.it

Nidi con mousse di fegatini *pag. 80*
Galantina di pollo *pag. 79*

Scegliete un Metodo Classico rosé a base di Pinot nero, come l'Oltrepò Pavese Cuvée Rosé Pas Dosé 2016 di Calatroni: il lungo affinamento sui lieviti gli dona complessi profumi balsamici e speziati e un gusto intenso e persistente, che sa tenere testa agli antipasti di carne. ***38 euro, calatronivini.it***

Crespelle di ceci *pag. 85*

La nota agrumata della besciamella chiama un vino bianco, giovane e fruttato. Abbiamo scelto il **Vermentino di Sardegna** Costamolino 2022 di Argiolas, un classico che si fa ricordare per delicatezza e scorrevolezza. Anche al super. ***10 euro, argiolas.it***

Ravioli di salmone *pag. 85*
Involtini di pollo *pag. 96*

Stappate un bianco teso e minerale, che possa andare d'accordo sia con la cremosità della burrata sia con il fritto degli involtini. Ci piace il **Soave Classico** Monte Carbonare 2021 di Suavia, una garganega in purezza, che nasce su suoli vulcanici e ha un sapore agrumato, sapido e persistente.
22 euro, suavia.it

Lasagne di soia *pag. 86*
Polpettone di lenticchie *pag. 92*

Il vino giusto è un rosso di medio corpo, avvolgente e fruttato, come il **Chianti Classico Riserva** Gherardino 2018 di Vignamaggio, un mix di sangiovese e merlot, equilibrato ed elegante. Anche al super. ***20 euro, vignamaggio.com***

PRIMI

Piatto **Rose&Tulipani**, forchetta **Sambonet**, calice **Casarialto**, tovagliolo **Coincasa**, tovaglia **La DoubleJ**.

RISOTTO CON ZUCCA AGRODOLCE, CREMA DI MANDORLA E POLVERE DI ALLORO

Posate **Sambonet**, tovaglia **Coincasa**; sottopiatti dei ravioli **Bitossi Home**, carta del pacchetto regalo **Grafiche Tassotti**.

CRESPELLE DI CECI CON BACCALÀ E BESCIAMELLA AL LIMONE

RAVIOLI AL SALMONE, RICOTTA E LIME CON BURRATA

Posate **Sambonet**, tovaglioli e tovaglia **Coincasa**.

LASAGNE DI SOIA

RISOTTO CON ZUCCA AGRODOLCE, CREMA DI MANDORLA E POLVERE DI ALLORO

Ricetta di Francesca Ferretti
Originaria di Mogliano, in provincia di Macerata, Francesca Ferretti ha 25 anni e vive a Milano, dove studia recitazione e lavora come «kitchen manager» in una scuola di cucina. Attratta dai fornelli fin da piccola (quando le chiedevano cosa volesse fare da grande, rispondeva «la critica gastronomica»), ha cominciato cucinando dolci con la mamma e ricette della tradizione marchigiana con il nonno. Ci hanno conquistato le sue ricette fresche ed equilibrate e il suo modo di usare la frutta nei piatti salati.
Realizzazione Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
- **80g riso Carnaroli**
- **1 fetta zucca tipo Delica**
- **zucchero di canna**
- **aceto di mele**
- **crema di mandorla 100%**
- **pecorino grattugiato**
- **sciroppo di mostarda**
- **alloro in polvere – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Eliminate la scorza della zucca, tagliate la polpa a dadini e rosolatela in padella con un filo di olio per 3-4 minuti; unite poi 1 cucchiaio di zucchero di canna, 4 cucchiai di aceto di mele e un pizzico di sale; cuocete per altri 2-3 minuti, finché non sarà svanito l'odore di aceto.
Tostate il riso in una padella, quindi portatelo a cottura, bagnandolo di tanto in tanto con 1 mestolo di acqua bollente salata. Spegnete la fiamma e mantecate il risotto con 1 cucchiaio abbondante di crema di mandorla e 1 cucchiaio di pecorino grattugiato, tenendolo all'onda.
Trasferite il risotto nei piatti, distribuitevi la zucca e completate con un pizzico di alloro e qualche goccia di sciroppo di mostarda.
C'È ZUCCA E ZUCCA La Delica è una varietà di zucca di dimensioni non tanto grandi (1,7 chili), schiacciata ai poli, con scorza verde scuro striata di bianco. Ha una polpa giallo intenso, soda e asciutta, che la rende tra le migliori e più versatili in cucina.

CRESPELLE DI CECI CON BACCALÀ E BESCIAMELLA AL LIMONE

Ricetta Alfredo Cozzi
Realizzazione Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LE CRESPELLE
- **150 g farina di ceci**
- **olio extravergine di oliva**
- **olio di semi**
- **sale – pepe**

PER IL BACCALÀ
- **600 g baccalà ammollato**
- **200 g latte**
- **1 patata piccola**
- **1 spicchio di aglio**
- **prezzemolo – alloro**
- **sale – pepe bianco**

PER LA BESCIAMELLA AL LIMONE
- **25 g farina**
- **20 g olio extravergine di oliva**
- **½ limone**
- **sale – pepe bianco**

PER COMPLETARE
- **pecorino grattugiato**

PER LE CRESPELLE
Mescolate con una frusta la farina di ceci con una presa di sale, una macinata di pepe, 350 g di acqua e 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva; dovrete ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Copritelo e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 2 ore.
Ungete una padella con un filo di olio di semi (ø 20 cm) e preparate le crespelle, versando 1 mestolo di composto alla volta; fatelo rapprendere per circa 1 minuto, quindi voltate la crespella e cuocete ancora per circa 30 secondi. Procedete nello stesso modo fino alla fine del composto; otterrete circa 8 crespelle.

PER IL BACCALÀ
Eliminate la pelle del baccalà (potete friggerla e farne delle chips da servire come aperitivo) e cuocetelo nel latte con 100 g di acqua, la patata sbucciata e tagliata a pezzetti, un ciuffetto di prezzemolo, 1 foglia di alloro e lo spicchio di aglio, precedentemente sbollentato per tre volte, per circa 20 minuti. Eliminate gli aromi e frullate il baccalà con la patata, emulsionando, se necessario, con poco del suo liquido di cottura. Condite poi con prezzemolo tritato, sale e pepe bianco.

PER LA BESCIAMELLA AL LIMONE
Spremete il succo di ½ limone in 250 g di acqua.
Portate a temperatura l'olio in una casseruola, unite la farina, fatela tostare bene, quindi bagnate con l'acqua acidulata, unendola poco per volta e facendo attenzione che non si formino grumi.
Regolate di sale e di pepe bianco e fate cuocere per circa 20 minuti; dovrete ottenere una crema fluida, ma bene amalgamata. Profumate, infine, con la scorza grattugiata del limone.
Farcite le crespelle con la crema di baccalà, chiudetele a cannolo e allineatele in una pirofila unta con un filo di olio extravergine e cosparsa con uno strato di besciamella. Irrorate ogni cannolo con poca besciamella e pochissimo pecorino grattugiato.
Gratinate in forno a 200 °C per circa 25-30 minuti.

RAVIOLI AL SALMONE, RICOTTA E LIME CON BURRATA

Ricetta di Federica Carucci
«Ho 36 anni e sono mamma di due bambini; mio figlio Maverick mi chiede sempre di preparare la pasta fresca fatta in casa e mia figlia Isabeau ama gli ingredienti semplici, come la ricotta», ci ha raccontato Federica Carucci di Aosta, food blogger e content creator, presente su Instagram e TikTok con il profilo Una famiglia in cucina. Ecco, dunque, accontentati tutti e due i bambini con questi ravioli al salmone e ricotta. Ci è piaciuta l'idea della pasta colorata e il tocco di freschezza del lime.
Realizzazione Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 50 RAVIOLI

PER LA PASTA
- **350 g farina 00**
- **60 g concentrato di pomodoro**
- **2 tuorli – 2 uova**
- **1 albume – sale**

PER IL RIPIENO
- **200 g ricotta**
- **200 g salmone affumicato**
- **lime – aneto – sale**

PER IL CONDIMENTO E PER COMPLETARE
- **300 g burrata – 50 g latte**
- **20 g Grana Padano Dop grattugiato**

→

10 gherigli di noce
santoreggia o maggiorana
olio extravergine di oliva
sale

PER LA PASTA
Impastate la farina con le uova, i tuorli, il sale e il concentrato di pomodoro; raccogliete l'impasto in una palla e fatelo riposare per 30 minuti.
PER IL RIPIENO
Mescolate la ricotta e il salmone affumicato, tritato; insaporite con qualche goccia di succo di lime, un po' di scorza grattugiata, un ciuffo di aneto spezzettato e un pizzico di sale (ma non esagerate perché in cottura il salmone sprigionerà la sua sapidità).
Stendete la pasta ottenendo una sfoglia di 1,5 mm di spessore; ritagliatevi dei dischi con l'aiuto di un coppapasta (ø 7,5 cm) e distribuite al centro di ciascuno 1 cucchiaino di ripieno. Spennellate i bordi con l'albume e chiudete i ravioli, in modo da formare delle mezze lune; sigillate i bordi premendoli con i rebbi di una forchetta e lasciate seccare i ravioli.
PER IL CONDIMENTO E PER COMPLETARE
Frullate la burrata con il grana, il latte e un pizzico di sale.
Scaldate brevemente il composto e filtrate la salsa ottenuta con un colino a maglie strette.
Tritate le noci e tostatele molto dolcemente in una padella.
Cuocete i ravioli per un paio di minuti circa in acqua bollente salata.
Distribuite la salsa di burrata nei piatti; adagiate in ciascuno 5-7 ravioli, decorate con foglie di maggiorana o santoreggia, un cucchiaino di granella di noci tostate e un filo di olio.

LASAGNE DI SOIA
Ricetta di Laura Cigana

Negli ultimi anni, Laura Cigana, che vive nei pressi di Pordenone ed è social media manager e sommelier, ha scoperto di avere diverse intolleranze alimentari che l'hanno spinta ai fornelli per creare ricette adatte alla sua particolare alimentazione (come queste lasagne vegane prive di lattosio), senza rinunciare alla varietà e al piacere del gusto. «Le lenticchie, sane, economiche e saporite, si prestano a tante preparazioni e sono diventate un ingrediente essenziale nella mia cucina», ci ha scritto. Ed eccole nel suo polpettone vegano che trovate nel capitolo delle verdure.

Realizzazione Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 50 minuti
Vegetariana senza lattosio

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 litro bevanda vegetale a base di soia
600 g passata di pomodoro
250 g granulare di soia
250 g 12 sfoglie velo di pasta senza uova
250 g formaggio vegetale
150 g cipolla
90 g farina 00
80 g carota
50 g gambo di sedano
50 g olio di semi
pangrattato
rosmarino – alloro
salvia
noce moscata
vino rosso secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lasciate in ammollo il granulare di soia in una ciotola con acqua molto calda per 10 minuti, quindi strizzatelo bene.
Mondate il sedano, la carota e la cipolla, tritateli finemente e soffriggeteli in una padella con 4 cucchiai di olio extravergine, 1 rametto di rosmarino, 1 foglia di alloro e 1 ciuffetto di salvia, a fuoco moderato, finché i vegetali non cominceranno a sfrigolare; eliminate il rosmarino. Unite il granulare, mescolate, aumentate la fiamma, lasciate prendere bene il calore, e sfumate con 1 bicchiere di vino rosso; lasciate evaporare e aggiungete la passata di pomodoro, 300 g di acqua, regolate di sale e pepe e cuocete per 40 minuti dal bollore.
Preparate una besciamella senza lattosio: mescolate con una frusta la farina e l'olio di semi. Scaldate in un altro pentolino la bevanda di soia, quindi unitela al composto di farina e olio, profumate con noce moscata grattugiata e portate a bollore, amalgamando bene, in modo da ottenere una besciamella liscia.
Grattugiate a filetti il formaggio vegetale.
Componete le lasagne: ungete una pirofila con un filo di olio extravergine; distribuitevi 1 cucchiaio di besciamella e 2 cucchiai di ragù vegetale. Fate quindi uno strato di sfoglie, cospargetelo ancora di besciamella e ragù, nelle stesse proporzioni, quindi aggiungete uno strato di formaggio vegetale grattugiato; ripetete l'operazione, ottenendo un totale di 6 strati di pasta; alla fine distribuite sull'ultimo strato abbondante ragù vegetale, besciamella e formaggio vegetale grattugiato; completate con un paio di cucchiai di pangrattato e un filo di olio extravergine.
Infornate a 180 °C per 35 minuti circa.

Dentice, porro e vongole *pag. 88*

Il gusto deciso del condimento richiede un bianco di carattere, come il Belguardo V 2021 di Marchesi Mazzei, il primo **Vermentino Superiore della Maremma Toscana**, che unisce potenza e leggiadria. ***24 euro, mazzei.it***

Sogliola al vino rosso *pag. 88*

La salsa al vino rosso e la delicatezza della sogliola orientano la scelta verso un vino rosato, giovane e saporito. Ci è piaciuto il **Cannonau di Sardegna** Rosé Isara 2022 di Antichi Poderi Jerzu, per i profumi di piccoli frutti e la sua disinvoltura. Servitelo a 12 °C. ***7,50 euro, jerzuantichipoderi.it***

Insalata di spinacini *pag. 92*
Risotto *pag. 85*

Le ricette che mescolano sapori dolci e salati trovano il compagno ideale in un **Prosecco Superiore di Valdobbiadene Extra Dry**. Tra gli ultimi nati, c'è L'ovest di Sorelle Bronca che unisce all'uva glera una piccola parte di bianchetta e perera, per un gusto fragrante e tipico, con aromi di frutta a polpa bianca e glicine. ***14 euro, sorellebronca.com***

Carciofi ripieni *pag. 92*

Tra i vini che meglio accompagnano i carciofi c'è la **Nosiola**, un bianco del Trentino secco e delicato. Vi consigliamo l'Annada 2021 di Cantina Fratelli Pisoni che dopo l'affinamento in botti di legno guadagna, accanto alla nota sapida, un sapore che ricorda la vaniglia e la nocciola. ***22 euro, pisonivini.it***

PESCI

Piatti verdi **Rose&Tulipani**, tovaglia **Coincasa**, carta del pacchetto regalo **Grafiche Tassotti**.

DENTICE, PORRI E VONGOLE AL COGNAC

SOGLIOLA IN PADELLA CON SALSA AL VINO ROSSO

SOGLIOLA IN PADELLA CON SALSA AL VINO ROSSO

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,6 kg 2 sogliole
100 g pancetta tesa a fette
100 g funghi champignon
100 g panna fresca
60 g burro salato
50 g prezzemolo
8 cipollotti rossi
2 scalogni – 2 porri
1 spicchio di aglio
timo – burro
vino rosso secco
zucchero semolato
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso

Mondate gli champignon e tagliateli a pezzi; tagliate a cubettini un cipollotto e gli altri a spicchi per il lungo. Tenete da parte il verde dei porri e tagliate a pezzetti il resto; tagliate a pezzetti anche gli scalogni.
Tagliate le fette di pancetta prima a striscioline e poi a pezzetti.
Sciogliete in un tegame 20 g di burro con un dito di acqua, un pizzico di sale fino e 1 cucchiaio di zucchero. Cuocetevi i cipollotti tagliati a spicchi per 25-30 minuti.
Tagliate la testa delle sogliole ed eliminate la pelle.
Tenete da parte le teste senza pelle e la parte di pelle bianca.
Rosolate in 20 g di burro e un filo di olio le teste e la pelle con gli champignon tagliati a pezzi, un pizzico di sale grosso, il porro, il cipollotto a cubettini, lo spicchio di aglio, un rametto di timo e gli scalogni a dadini per un paio di minuti, quindi sfumate con 1 bicchiere di vino rosso, lasciate evaporare e cuocete per 15 minuti; unite poi la panna, fate ridurre a un terzo del volume iniziale, infine filtrate la salsa.
Rosolate le sogliole in una padella con 1 cucchiaio di olio e il burro salato, facendole dorare su entrambi i lati per 4-5 minuti, regolate di sale; poi unite la pancetta a pezzetti e il prezzemolo tritato finemente, lasciate insaporire e spegnete. Servite i filetti di sogliola accompagnando con la salsa al vino rosso.

DENTICE, PORRI E VONGOLE AL COGNAC

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg dentice eviscerato
500 g vongole veraci
350 g porro
300 g panna fresca
1 scalogno
timo – erba cipollina
alloro – maggiorana
Cognac – vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Fate spurgare le vongole in acqua salata per un paio di ore.
Rosolate in un tegame lo scalogno tritato con un paio di cucchiai di olio, un rametto di timo e ½ foglia di alloro per 1 minuto; unite 1 bicchierino di Cognac, fiammeggiatelo, quindi aggiungete anche le vongole, spurgate, e fatele aprire a tegame coperto.
Sgusciate quindi le vongole e tenetele da parte; filtrate il liquido di cottura.
Pulite il porro, tenendo una parte del verde, e tagliatelo a rondelle.
Distribuite il porro in una teglia da forno, adagiatevi sopra il dentice; e condite il ventre con sale, pepe, un rametto di maggiorana; irrorate il pesce con un filo di olio, ½ bicchiere di vino bianco e ½ bicchiere di acqua; coprite la teglia con un foglio di carta da forno, bagnato e strizzato, e infornate a 200 °C per 35 minuti; rimuovete quindi la carta, unite il liquido di cottura delle vongole filtrato e cuocete per altri 5 minuti. Adagiate il pesce in un vassoio di portata.
Raccogliete in una padella i porri con il liquido di cottura e la panna; fate bollire per un paio di minuti per addensare il sugo.
Frullate la metà dei porri con la metà del loro liquido ottenendo una salsa.
Aggiungete nel vassoio di portata i porri non frullati, le vongole e qualche filo di erba cipollina tagliuzzato; servite il dentice con la salsa di porri.

VERDURE

Decorazioni di feltro **Coincasa**, carta dei pacchetti regalo **Grafiche Tassotti**, vassoio ovale della sogliola **Bitossi Home**.

INSALATA DI SPINACINI, CAVOLETTI DI BRUXELLES, UVA E BLU DI CAPRA

POLPETTONE DI LENTICCHIE

Sottopiatto, tovaglioli, decorazione e tovaglia **Coincasa**; piatto del polpettone **Bitossi Home**, coltello **Sambonet**, tovaglia **La DoubleJ**.

CARCIOFI IMBOTTITI

INSALATA DI SPINACINI, CAVOLETTI DI BRUXELLES, UVA E BLU DI CAPRA

Ricetta di Francesca Ferretti
Realizzazione Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- **200 g cavoletti di Bruxelles**
- **100 g spinacini**
- **60 g formaggio blu di capra o roquefort**
- **50 g noci pecan**
- **20 g rossi acini di uva scura da tavola**
- **6 datteri – limone – senape**
- **miele di acacia**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto di mele – sale – pepe**

Mondate i cavoletti di Bruxelles, eliminando la base e le foglie esterne più dure. Disponeteli in una teglia con gli acini di uva; condite con olio, sale, pepe e 1 cucchiaino di miele di acacia (o di melassa di melagrana), unendo a piacere un pizzico di peperoncino piccante secco. Mescolate bene per distribuire il condimento e infornate a 180 °C per 20 minuti.
Tritate grossolanamente le noci pecan; unitele ai cavoletti e all'uva e proseguite la cottura per altri 10 minuti.
Raccogliete in un barattolo 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaino di miele, il succo di ½ limone, 1 cucchiaio di aceto di mele, sale e pepe; chiudete il barattolo e agitatelo bene, ottenendo una vinaigrette.
Distribuite nei piatti gli spinacini, i cavoletti e l'uva, intiepiditi, le noci e il loro fondo di cottura; completate con i datteri a pezzetti, il formaggio a cubetti e la vinaigrette. A piacere, accompagnate con crostini di pane all'uvetta.

POLPETTONE DI LENTICCHIE

Ricetta di Laura Cigana
Realizzazione Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **460 g lenticchie lessate**
- **5-6 pomodori secchi**
- **2 patate di medie dimensioni**
- **1 spicchio di aglio**
- **½ cipolla – timo**
- **rosmarino –sale**
- **salsa di soia (senza glutine)**
- **pangrattato senza glutine**

Sbucciate le patate, tagliatele a pezzi e cuocetele in acqua bollente salata.
Mondate la cipolla e tagliatela a tocchetti. Tagliate lo spicchio di aglio a fettine e spezzettate i pomodori secchi. Frullateli in un mixer con le patate lessate, le lenticchie e 2 cucchiai di salsa di soia, poche fogliolìne di rosmarino e timo, finché non otterrete un composto omogeneo; unite 6 cucchiai di pangrattato e frullate ancora.
Ponete il composto su un foglio di carta da forno e modellatelo con le mani bagnate per dargli la classica forma del polpettone.
Avvolgete il polpettone nella carta da forno, chiudetelo a caramella e trasferitelo in una teglia; cuocetelo nel forno statico a 180 °C per 1 ora circa.
Sfornatelo e lasciatelo raffreddare per almeno 10 minuti prima di rimuovere la carta da forno, in modo da evitare che si rompa.
Tagliate il polpettone a fette spesse e accompagnatelo a piacere con kumquat e castagne spadellate con olio, sale e rosmarino oppure con patate al forno.

CARCIOFI IMBOTTITI

Ricetta di Rita Monforte
Palermitana di nascita, catanese di residenza, imprenditrice di professione, Rita Monforte è stata tra i concorrenti dell'11° edizione di MasterChef Italia e ce la ricordiamo per la sua voglia di mettersi in gioco, il suo spirito combattivo e il messaggio importante che a qualunque età ci si può reinventare. Ci è piaciuta l'idea della cottura a vapore dei carciofi, che ne ha mantenuto intatti sapore e proprietà.
Realizzazione Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 litro salsa di pomodoro**
- **100 g pomodorini ciliegia**
- **100 g fontina**
- **15 g mollica di pane raffermo**
- **4 carciofi – 2 uova**
- **1 cipolla**
- **capperi**
- **prezzemolo – olive nere**
- **pinoli – limone**
- **caciocavallo grattugiato**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Pulite i carciofi tenendoli interi: eliminate le spine, le foglie più dure e buona parte dei gambi, che terrete da parte; eliminate la barba centrale, creando un incavo. Immergeteli via via in acqua e succo di limone.
Cuoceteli poi a vapore per 35 minuti.
Sbattete le uova e amalgamatevi 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e 3 cucchiai di caciocavallo grattugiato.
Tritate la cipolla e rosolatela in una padella con un filo di olio; unite poi i gambi di carciofi a pezzetti, una manciatina di capperi dissalati, i pomodorini tagliati in 4 spicchi, una manciata di olive spezzettate, 1 cucchiaio di pinoli e la mollica di pane raffermo sminuzzata; amalgamate bene tutto e cuocete finché la mollica non sarà dorata, quindi unite 1 cucchiaio di caciocavallo grattugiato e regolate di sale e di pepe. Unite la fontina a cubetti e distribuite il composto nei carciofi, pressandolo bene.
Intingete la testa dei carciofi nelle uova sbattute con il formaggio e il prezzemolo, tenendoli per il gambo.
Cuocete la salsa di pomodoro con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe, per 20-25 minuti.
Scaldate un filo di olio in un tegame basso; capovolgete un carciofo alla volta con delicatezza nel tegame, avendo cura di non fare uscire la farcitura. Fateli dorare finché non si sarà formato un «tappo» di frittata; unite, quindi, la salsa di pomodoro e lasciate insaporire, a fiamma bassa con il coperchio, per 5 minuti o finché i carciofi non risulteranno teneri. Serviteli caldi.

Arrosto di coniglio *pag. 96*

Le carni bianche, specie con condimenti a tendenza dolce, prediligono i bianchi, ma strutturati e persistenti. Il Blanc 2021 di Tenuta Mazzolino, uno **Chardonnay** di grande eleganza, si fa ricordare per il suo gusto sapido e agrumato.
30 euro, tenuta-mazzolino.com

CARNI

INVOLTINI DI POLLO CON SCAMORZA E SPINACI

Posata **Sambonet**, tovagliolo **Coincasa**.

FILETTO DI MAIALE ALLA SENAPE E CACHI ALLA BRACE

INVOLTINI DI POLLO CON SCAMORZA E SPINACI

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 fette sottili di scamorza
4 fette di petto di pollo sottili
4 uova
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
spinaci novelli
limone – zenzero fresco
pangrattato
olio di semi
sale – pepe

Sbattete 3 uova con 6 cucchiai di parmigiano e 3 pizzichi di sale.
Battete le fette di petto di pollo, in modo da renderle sottilissime; disponete sopra ciascuna 3 fette di scamorza e due strati di foglie di spinacini.
Arrotolate le fette, piegando prima i lati verso l'interno e schiacciando bene il ripieno; otterrete degli involtini. Passateli prima nelle uova sbattute, poi nel pangrattato. Ripetete l'operazione un'altra volta, quindi friggete gli involtini in abbondante olio di semi bollente per circa 4-5 minuti, girandoli per farli dorare uniformemente. Trasferiteli in una teglia e completate la cottura in forno a 180 °C per 8-10 minuti.
Preparate una maionese verde: frullate 100 g di foglie di spinaci novelli con un frullatore a immersione; unite 1 uovo, il succo di ½ limone, zenzero grattugiato, un pizzico di sale e una macinata di pepe; versate a filo, continuando a frullare, 200 g di olio di semi, finché non otterrete una maionese.
Tagliate gli involtini di pollo in rocchetti e serviteli con la maionese.

ARROSTO DI CONIGLIO CON SALSA AGRODOLCE ALLA SALSICCIA

Ricetta di Corrado Campanaro
Vicentino, poco più che cinquantenne, Corrado Campanaro è appassionato di cucina e cuoco per la compagna e per le sue figlie. «Ogni volta che preparo qualcosa ci metto tutto me stesso, perché l'atto del nutrire ha tanto a che fare con l'amore e spero sempre che a loro piacciano le mie ricette», ci ha raccontato. «Adoro gli ingredienti di una volta e i gusti semplici. Il rotolo di coniglio, accompagnato dalla polenta e da una salsa di cipolle, è un piatto poco costoso e molto saporito».
Realizzazione Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 coniglio intero disossato
500 g spinaci
500 g biete
250 g farina di mais per polenta
200 g salsiccia
7-8 fette di pancetta
1 cipolla
1 acciuga sott'olio
1 spicchio di aglio
rosmarino – pinoli – uvetta
vino bianco secco
brodo vegetale
zucchero semolato
burro – limone
olio extravergine di oliva
aceto di vino rosso
sale fino e grosso
pepe

Condite la polpa di coniglio con un pizzico di sale e di pepe; arrotolatelo, tenendo la polpa all'interno; foderate il rotolo con le fette di pancetta e legatelo a mo' di arrosto inserendo 2-3 rametti di rosmarino; rosolatelo in una padella con un filo di olio, finché non sarà dorato uniformemente. Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco e condite con sale e pepe.
Trasferite il rotolo in una pirofila, unite qualche fiocco di burro e infornate a 170 °C per 1 ora circa, bagnando di tanto in tanto la carne con il suo liquido di cottura (se dovesse scarseggiare, potete usare anche del brodo vegetale).
Preparate il condimento di accompagnamento: tritate la cipolla e fatela appassire in un paio di cucchiai di olio, con una noce di burro e l'acciuga; aggiungete poi anche la salsiccia sgranata, 1 cucchiaio di uvetta, precedentemente ammollata in acqua, 1 cucchiaino di pinoli, la scorza grattugiata di 1 limone, coprite a filo con brodo vegetale e cuocete a fuoco basso per circa 30 minuti; unite altro brodo vegetale e cuocete ancora per altri 30 minuti; aggiungete, infine, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaio abbondante di aceto di vino rosso e terminate la cottura, ottenendo una salsa grossolana di sapore agrodolce. Tenetelo in caldo.
Preparate una polentina morbida nella pentola a pressione: portate a bollore 1,6 litri di acqua, salata con 1 cucchiaio di sale grosso; unite, poco per volta, la farina di mais, setacciandola, quindi chiudete la pentola a pressione e cuocete per 35 minuti dal fischio.
Fate appassire le biete e gli spinaci in una padella con una noce di burro e l'aglio per circa 5 minuti, regolando di sale e di pepe a fine cottura.
Distribuite nei piatti la salsa agrodolce, adagiatevi sopra un paio di fette di rotolo di coniglio e accompagnate con le verdure spadellate e la polenta.

FILETTO DI MAIALE ALLA SENAPE E CACHI ALLA BRACE

Ricetta di Francesca Ferretti
Realizzazione Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 1 filetto di maiale
150 g panna fresca
3 cachi mela
senape in grani
senape di Digione
miele di castagno
olio extravergine di oliva
sale – pepe

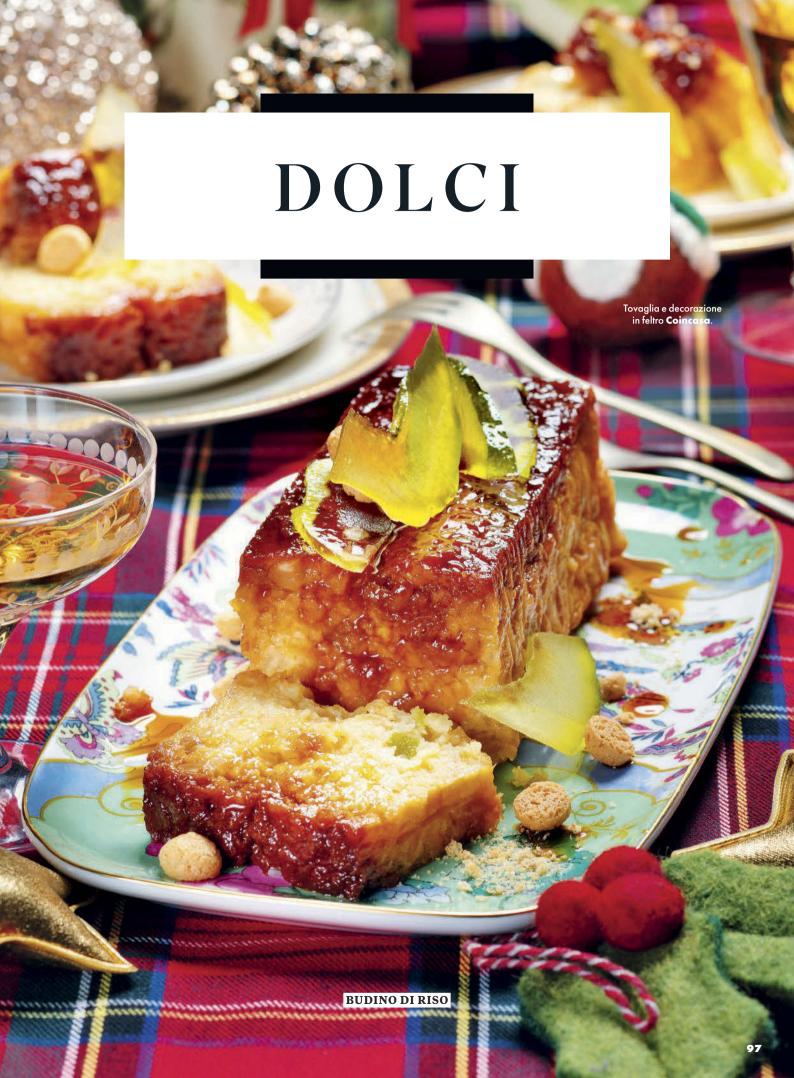
Condite il filetto di maiale con un filo di olio, sale e pepe, mettetelo in un tegame adatto anche per la cottura in forno.
Rosolatelo vivacemente su tutti i lati per insaporire la carne. Trasferite il tegame in forno, unite ½ bicchiere di acqua e cuocete il filetto a 180 °C per circa 20 minuti o finché non avrà raggiunto i 65 °C al cuore.
Togliete la carne dal tegame e lasciatela riposare.
Unite al fondo di cottura rimasto nel tegame 1 cucchiaio di senape in grani, 1 cucchiaio di senape di Digione e la panna e cuocete a fuoco basso, mescolando, finché non otterrete una salsa cremosa.
Tagliate i cachi in 4 spicchi, spennellateli con un velo di miele e arrostiteli su una griglia rovente per 2 minuti sui due lati tagliati.
Affettate il filetto e servitelo con la salsa e i cachi arrostiti.

DOLCI

Tovaglia e decorazione in feltro **Coincasa**.

BUDINO DI RISO

Vassoio dello strudel **Bitossi Home**, calici dello strudel **Casarialto**, posate **Sambonet**, tovaglia dello strudel **Coincasa**.

SORBETTO AL MANDARINO

BUDINO DI RISO

Ricetta di Aurora Cacciari

Docente Ais, mamma di Chiara Maci e appassionata di fornelli fin da piccola, vive tra Bologna e Agropoli e, forse per questo, ama mescolare i sapori tipici del Nord con quelli del Sud. La sua è una cucina spontanea, semplice e di sentimento, ma in ogni ricetta compare sempre un ingrediente «magico», che regala un sapore tutto speciale, come nel caso del cedro candito nel budino di riso.

Realizzazione Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 2 ore più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

- 1 litro **latte intero**
- 300 g **zucchero semolato**
- 100 g **mandorle pelate e tritate**
- 100 g **cedro candito tritato**
- 100 g **riso Arborio**
- 5 **uova – 1 limone piccolo**
- 1 **bustina di vanillina**
- **liquore all'amaretto**

Versate il latte in una casseruola, portatelo a bollore, unite il riso, la scorza di limone grattugiata, la vanillina, le mandorle e il cedro tritati; cuocete lentamente, finché il composto non avrà la consistenza di una crema. Fatelo raffreddare, poi incorporate le uova sbattute, 200 g di zucchero e ½ bicchiere di liquore.
Cuocete 100 g di zucchero con 1 cucchiaino di acqua, finché non otterrete un caramello chiaro.
Rivestite due stampi da plum cake (20x11 cm) con carta da forno; versatevi il caramello, quindi il composto di riso.
Infornate a 170 °C per 45-50 minuti.
Sfornate, lasciate raffreddare del tutto, quindi sformate i budini di riso.

STRUDEL

Ricetta di Francesca Sette

Responsabile Relazioni esterne della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, centro per l'arte contemporanea di Torino, Francesca è una persona solare ed entusiasta. Ha imparato a cucinare dalla mamma messinese, ma la perfezione del suo strudel, con un ripieno ben bilanciato e la sfoglia sottile che si scioglie in bocca, dimostra che sa trovare ispirazione nelle ricette di tutta Italia.

Realizzazione Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA

- 300 g **farina 00**
- 1 **uovo**
- **olio di semi – sale**

PER IL RIPIENO E PER COMPLETARE

- 1 kg **mele**
- 60 g **uvetta – 60 g pinoli**
- 60 g **zucchero semolato**
- 50 g **burro**
- 50 g **pangrattato**
- 1 **limone**
- **cannella in polvere**
- **noce moscata o chiodi di garofano in polvere**
- **latte – zucchero a velo**

PER LA PASTA
Mescolate la farina con un pizzico di sale; cominciate a impastarla con l'uovo, poi aggiungete a poco a poco 100 g di acqua tiepida e 3 cucchiai di olio, finché l'impasto non assumerà elasticità e consistenza. Raccoglietelo in una palla, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 1 ora in un luogo tiepido.

PER IL RIPIENO
Sbucciate le mele, tagliatele a cubetti e irroratele con il succo di limone; abbrustolite il pangrattato in una padella antiaderente grande con il burro, poi unite le mele, i pinoli, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida per circa 40 minuti e ben strizzata, 1 cucchiaino di cannella, lo zucchero e, segreto di casa, un pizzico di noce moscata o di chiodi di garofano in polvere. Cuocete per 5 minuti.
Stendete la pasta con il matterello, ottenendo una sfoglia molto sottile a forma di rettangolo lungo. Cospargete un canovaccio con un po' di farina, stendetevi sopra la pasta e distribuite sopra la pasta la farcia, lasciando circa tre dita di bordo; ripiegate quindi i bordi di pasta verso l'interno e poi arrotolate lo strudel aiutandovi con il canovaccio; arrotolate quindi i bordi del canovaccio verso lo strudel, ottenendo la forma di una barchetta. Aiutandovi con il canovaccio, ribaltate lo strudel in una teglia rivestita con carta da forno. Spennellate la superficie con del latte (a piacere, amalgamato a una noce di burro fuso) e infornate a 180 °C per 40 minuti circa.
Sfornate lo strudel, cospargetelo con zucchero a velo e servite, accompagnando a piacere con panna montata.

SORBETTO AL MANDARINO

Ricetta di Alfredo Cozzi
Realizzazione Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

- 500 g **succo di mandarino**
- 250 g **zucchero semolato**
- 50 g **albume – vodka**

Scaldate 100 g di acqua con lo zucchero, mescolando per farlo sciogliere; unite il succo di mandarino, filtrate il composto e versatelo nella gelatiera, impostando il programma per il sorbetto.
Montate a neve l'albume e versatelo nella gelatiera a 10 minuti dalla fine della preparazione.
Distribuite il sorbetto, in palline, in coppe da Martini e completate con una spruzzata di vodka, decorando a piacere con scorza di mandarino grattugiata e foglie di verbena.

Filetto di maiale con cachi *pag. 96*

Scegliete un rosso morbido come un **Valpolicella Ripasso**; ci piace il Classico Superiore Le poiane 2019 di Bolla per la sua ampiezza, il gusto speziato e i ricordi di frutti rossi, come la ciliegia. ***18 euro, gruppoitalianovini.it***

Budino di riso *pag. 100*

Ci vuole un passito che unisca dolcezza e acidità, come il raro **Colli di Conegliano Torchiato di Fregona** Piera Dolza 2016 di Cantina Produttori Fregona; profuma di albicocca, uvetta, fichi, agrumi e spezie. ***28 euro, torchiato.com***

Strudel *pag. 100*
Sorbetto al mandarino *pag. 100*

A questi dolci si abbina un bianco aromatico, dolce e frizzante, con la freschezza degli agrumi: il **Moscato d'Asti** 2022 della cantina Vajra è tipico, leggero e leggiadro, con aromi di salvia e limone. ***13 euro, gdvajra.it***

GUSTO AUTENTICO

È quello dell'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Ponti, capace di conferire un tocco intenso e profumato a qualsiasi pietanza, dolci compresi. Tra gli ingredienti italiani per eccellenza, racconta una storia fatta di tradizioni tramandate nei secoli, che la famiglia Ponti ha orgogliosamente raccolto. Alla guida dell'azienda, attiva dal 1787, c'è oggi la nona generazione, che ha saputo ancor più consolidare un nome apprezzato in tutto il mondo per l'alta qualità dei suoi prodotti, senza venire meno ai valori trasmessi dai fondatori: forte legame con il territorio, autenticità e innovazione. Prodotto secondo le regole del Disciplinare di produzione del Consorzio, l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Ponti è proposto in diverse varianti, che differiscono per periodo di maturazione, per quantità utilizzata di mosto d'uva e per densità.

Grazie al sistema di classificazione Ponti, certificato da SGS, con simboli che rappresentano il tempo di maturazione, la quantità di mosto utilizzato e la densità, basta uno sguardo all'etichetta per scegliere l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. più appropriato per le vostre ricette.

RISOTTO ALLA ZUCCA CON GORGONZOLA, NOCI E ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso Carnaroli
300 g zucca pulita
160 ml Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
80 g Gorgonzola
18-20 gherigli di noci pecan
1 piccolo scalogno
1 patata piccola
1 costa di sedano
1 carota
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE la patata, la costa di sedano e la carota, tagliatele a pezzi e cuocetele in una pentola con 1,5 litri di acqua per circa 10 minuti; unite anche la zucca, tagliata a pezzi, e proseguite la cottura per altri 15-20 minuti, regolando di sale. **FRULLATE** la patata e la zucca con 3 cucchiai di olio versati a filo; filtrate il brodo. **RIDUCETE** in un pentolino l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. per 10 minuti, a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto. **TRITATE** grossolanamente le noci. **SCALDATE** un filo di olio in una padella e soffriggetevi lo scalogno, tagliato a fettine sottili; unite il riso e fatelo tostare per 1-2 minuti, regolando di sale, quindi cuocetelo, bagnando di tanto in tanto con un mestolo di brodo vegetale; a metà cottura, amalgamate la crema di zucca e patata, mentre a fine cottura, spegnete la fiamma e mantecate il risotto con il Gorgonzola. **DISTRIBUITE** il risotto nei piatti, completate con le noci tritate, gocce di riduzione di Aceto Balsamico di Modena I.G.P., una macinata di pepe e servite.

PANETTONE O PANDORO?

È la domanda che tutti gli italiani si fanno durante le feste, ma non bisogna scegliere per forza, si possono portare a tavola entrambi, soprattutto se sono quelli firmati da Eataly. Novità di quest'anno, sono prodotti con una ricetta esclusiva e un'attenta selezione delle materie prime in quattro varianti e sono proposti in un'elegante confezione regalo. Il panettone classico, basso come vuole la tradizione, nasce da un morbido impasto fatto con lievito madre, burro da panna piemontese, uova fresche e vaniglia del Madagascar, arricchito con scorze di arance candite italiane e uvetta, che gli donano aromi e profumi inconfondibili. Il panettone arancia e cioccolato ha golose gocce di cioccolato fondente prodotto in Italia e pasta di scorze di arancia candite. Lo completa una golosissima glassa di zucchero e nocciole macinate a pietra, impreziosita da mandorle intere. Il panettone e crema al pistacchio ha un impasto soffice e fragrante, senza uvetta e canditi, da assaporare al naturale o accompagnato dalla golosissima crema al pistacchio tostato. Il pandoro è un grande classico, realizzato secondo l'antica ricetta tradizionale e proposto in un formato speciale. Da quale si comincia?

WWW.EATALY.IT

Debutta quest'anno la linea di panettoni e pandoro di Eataly; da sinistra, il panettone arancia e cioccolato, il panettone e crema al pistacchio, il pandoro e il panettone classico. Nella foto piccola, una confezione regalo di Eataly, un dono perfetto per assaporare le nostre migliori tradizioni enogastronomiche anche durante le feste.

CHI BEN COMINCIA

Portate in tavola tre terrine pensate per piacere a tutti i commensali: con legumi, ortaggi, formaggio e frutta secca, di consistenza cremosa o più compatta, non hanno nulla da invidiare alle classiche ricette preparate con carne o pesce

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **FEDERICA SOLERA**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

PÂTÉ DI CAROTE CON SALSA AL GORGONZOLA E NOCI

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

PER IL PÂTÉ
- **750 g carote**
- **40 g panna fresca**
- **1 scalogno**
- **alloro**
- **burro – sale – pepe**

PER LA CREMA DI GORGONZOLA
- **80 g gorgonzola dolce cremoso**
- **20 g panna fresca**
- **prezzemolo**
- **gherigli di noci**
- **sale**

PER IL PÂTÉ
Mondate, pelate e tagliate a rondelle le carote e lo scalogno. Stufateli in una casseruola a fuoco medio con 2 mestoli di acqua, 1 noce di burro, 1 foglia di alloro. Cuocete a fuoco vivace, coperto, finché non si sarà consumata quasi tutta l'acqua di cottura (dovrà rimanere solo il fondo). Togliete dal fuoco, aggiungete la panna e frullate in crema; aggiustate di sale e pepe.
Versate l'impasto in 6 stampini monoporzione imburrati (stampini tipo ramequin, ø 7-10 cm); cuocete a bagnomaria in forno già caldo a 200 °C per 25 minuti, coprendo con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato; scoprite negli ultimi 5 minuti. Lasciate raffreddare fino a temperatura ambiente, per 1 ora circa.

PER LA CREMA AL GORGONZOLA
Private il gorgonzola della crosta, tagliatelo a tocchetti e raccoglietelo in una ciotola. Scaldate la panna in un pentolino e spegnete appena prima del bollore, versatela sul gorgonzola e mescolate con una frusta ottenendo una crema densa, unite il prezzemolo tritato e aggiustate di sale. Cospargete la superficie del pâté con la salsa al gorgonzola e completate con gherigli di noce.

PÂTÉ DI CAROTE CON SALSA
AL GORGONZOLA E NOCI

WALTER PEDRAZZI
Cuoco, docente e divulgatore di cucina, sempre attento alle nuove esigenze in campo gastronomico. Le terrine delle feste sono una delle sue specialità, per cui gli abbiamo affidato la sfida di creare queste invitanti versioni vegetariane.

SPUMA DI BROCCOLO ROMANESCO E ALICI

Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- **1 kg broccolo romanesco**
- **30 g alici sott'olio sgocciolate**
- **4 uova**
- **1 foglio di gelatina alimentare**
- **1 spicchio di aglio**
- **prezzemolo**
- **peperoncino**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Rassodate le uova in acqua bollente per 8 minuti.
Mondate il broccolo e tagliatelo a pezzetti; lessatelo in acqua leggermente salata per 7-10 minuti (dovrà risultare morbido) e scolate.
Scaldate in padella 3 cucchiai di olio, aggiungete le alici e fatele sciogliere del tutto mescolando di continuo, eventualmente togliendo la padella dal fuoco per non raggiungere una temperatura troppo elevata. Aggiungete poi un pezzetto di aglio e prezzemolo tritati finemente e peperoncino a piacere, alzate la fiamma, aggiungete i broccoli e rosolateli per qualche minuto facendo insaporire. Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire, poi frullate tutto con i tuorli sodi. Aggiustate di sale.
Ammollate 1 foglio di gelatina in acqua fredda per 10-15 minuti, poi strizzatelo →

e scioglietelo con pochissima acqua in un padellino oppure nel forno a microonde.
Stemperate la gelatina nella spuma di broccolo amalgamando con cura. Trasferite in una terrina (7x15 cm circa), copritela con il coperchio e riponetela in frigorifero a riposare per almeno 2 ore prima di servire.

TERRINA DI CECI E EDAMAME CON GELATINA AL CURRY

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 10 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE:

PER LA TERRINA
- **700 g ceci lessati**
- **150 g edamame**
- **3 uova**
- **pecorino grattugiato**
- **panna fresca**
- **burro**
- **sale – pepe**

PER LA GELATINA
- **300 g brodo vegetale**
- **12 g gelatina in polvere**
- **curry**

PER LA TERRINA
Cuocete gli edamame in acqua bollente salata per 3 minuti dalla ripresa del bollore e scolateli (se usate quelli congelati, immergeteli in acqua bollente e scolati appena riprende il bollore). Puliteli dalla pellicina esterna e tenete da parte.
Frullate i ceci lessati con 3 cucchiai di panna, le 3 uova e 5 cucchiai di pecorino grattugiato. Incorporate gli edamame all'impasto, mescolate bene per distribuirli in modo uniforme e aggiustate di sale e pepe.
Imburrate uno stampo (10x25 cm), versatevi il composto e livellatelo con un cucchiaio. Cuocete in forno a bagnomaria a 200 °C per 45 minuti. Infine sfornate la terrina e lasciate raffreddare fino a temperatura ambiente (ci vorranno 2 ore circa).

PER LA GELATINA
Preparate la gelatina appena prima di versarla sulla terrina: reidratate la polvere secondo le istruzioni sulla confezione, poi mescolatela in una ciotola con il brodo caldo e ½ cucchiaino di curry.
Versate la gelatina calda sulla terrina ormai fredda; ponete in frigo a rapprendere per almeno 8 ore. Servite a temperatura ambiente.

TERRINA DI CECI E EDAMAME CON GELATINA AL CURRY

PER LUXARDO

IL GUSTO DELLE MARASCHE

Fondata a Zara nel 1821 da Girolamo Luxardo e ancora oggi guidata dalla stessa famiglia, giunta alla settima generazione, Luxardo è un'eccellenza italiana, leader nel settore dei liquori dolci. Il suo prodotto più celebre è il maraschino, messo a punto dalla marchesa Maria Canevari, moglie di Girolamo Luxardo, e ottenuto dalla distillazione della marasca; per la sua qualità si meritò il brevetto dall'Imperatore d'Austria e ancora oggi è impiegato in tutto il mondo per la realizzazione di cocktail e dolci. All'iconica bottiglia del maraschino, ancora oggi impagliata, si sono nel tempo affiancati altri prodotti di pari qualità, come le Marasche al Frutto, ciliegie candite in puro sciroppo denso, senza conservanti e coloranti artificiali; la percentuale di frutto è di circa il 50%, mentre lo sciroppo di governo è ottenuto esclusivamente da marasche. Con il loro caratteristico sapore asprigno, sono perfette sul gelato, per farcire i semifreddi o per guarnire alcuni dolci, come le zeppole. Provatele anche su panettone e pandoro e nella nostra ricetta della crostata pasticciotto.

CROSTATA PASTICCIOTTO CON CREMA E MARASCHE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
500 g farina 00 – 250 g burro
200 g zucchero a velo – 4 tuorli
1 baccello di vaniglia

PER LA CREMA
800 g latte – 150 g zucchero semolato
60 g farina – 60 g amido di mais
6 tuorli – 1 baccello di vaniglia – limone

PER LA CROSTATA
Marasche al Frutto – zucchero a velo

PER LA PASTA FROLLA

IMPASTATE il burro morbido con la farina, i semi di vaniglia e lo zucchero, ottenendo un insieme di briciole. **INCORPORATEVI** quindi i tuorli, lavorando il composto fino a ottenere un panetto omogeneo. **AVVOLGETELO** nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

PER LA CREMA

SCALDATE il latte con i semi di un altro baccello di vaniglia (o una fiala di aroma), lo zucchero e la scorza di ½ limone. **SBATTETE** i tuorli con la farina e l'amido di mais, in una ciotola. **VERSATEVI** il latte, filtrandolo, e riportate il composto sul fuoco: cuocete fino a ottenere la densità di una crema. **SPEGNETE** e lasciate raffreddare, quindi aggiungere un cucchiaio di Maraschino Luxardo. Coprite con pellicola a contatto.

PER LA CROSTATA

STENDETE poco più di metà dell'impasto a uno spessore di circa 3-4 mm e foderate uno stampo da crostata (ø 26 cm), fondo e bordi. **RIFILATELI** con un coltellino e bucherellate il fondo con una forchetta. **DISTRIBUITE** nella crostata una trentina di Marasche al Frutto, quindi riempite la torta con la crema. Ritagliate dalla pasta rimasta forme a vostra scelta, oppure strisce tradizionali, per la copertura della crostata, che dovrà essere quasi completamente coperta. **INFORNATELA** a 170 °C per 40 minuti. **SFORNATELA** e cospargetela con zucchero a velo e qualche altra Marasca al Frutto.

WWW.LUXARDO.IT

TRE TAZZE PREZIOSE

Aggiungete castagne, cardamomo o noce moscata, tè (anche affumicato), magari una nuvola di panna e il brodo vegetale diventerà una portata speciale. Servitelo da solo o con tartine in sintonia, per preparare il palato prima dell'arrivo del piatto forte

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**
TESTI **FEDERICA SOLERA**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**
STYLING **BEATRICE PRADA**

BRODO DI CAROTA E TOPINAMBUR AL TÈ NERO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **450 g carote**
- **250 g cipolla ramata**
- **200 g porro**
- **200 g gambi di sedano**
- **150 g topinambur**
- **alloro – tè nero**
- **sale grosso e fino**

Mondate le verdure lasciandole intere, raccoglietele in una casseruola capiente con 1 foglia di alloro e 1 cucchiaio raso di sale grosso.
Coprite con 3 litri circa di acqua fredda e cuocete a fuoco moderato per 1 ora dal levarsi del bollore. Spegnete la fiamma. Avvolgete 1 cucchiaio di tè in una garza, chiudete a sacchetto e mettete in infusione per 6 minuti. Rimuovete il tè, lasciate intiepidire e infine filtrate.
Riportate sul fuoco fino al bollore, aggiustate di sale e servite a piacere con rondelle di topinambur lessate.
PER VARIARE Se vi piace il gusto affumicato, al posto del tè nero comune provate il Lapsang Souchong, un tè nero cinese aromatizzato con legno resinoso di pino o di cedro. Darà a questo brodo un sapore pieno e lo renderà perfetto da abbinare a tartine con salmone, formaggio, salumi leggermente affumicati.

BRODO VERDE CON CARDAMOMO E AGLIO DOLCE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **180 g parte verde del porro**
- **150 g zucchina**
- **150 g cipolla**
- **100 g bietola o 1 foglia di verza esterna (solo parte verde)**
- **cardamomo – prezzemolo**
- **alloro – aglio – latte**
- **pepe nero in grani**
- **sale grosso e fino**

Mondate e lavate gli ortaggi; lavate un bel ciuffo di prezzemolo. Raccogliete tutto in un'ampia casseruola con una presa di sale grosso e coprite con 3 litri circa di acqua fredda. Avvolgete in una garza qualche grano di pepe, 2 baccelli schiacciati di cardamomo e ½ foglia di alloro, chiudete a sacchetto e immergete nella casseruola. Portate a bollore e cuocete per circa 1 ora a fuoco moderato.

PER L'AGLIO DOLCE

Sbucciate 6 spicchi di aglio e togliete l'eventuale anima verde. Fateli bollire per 3 minuti, per 3 volte, cambiando l'acqua ogni volta. Cuoceteli ancora con acqua e latte in pari misura, in quantità sufficiente a coprire l'aglio, per altri 6 minuti dal bollore. Spegnete e fate raffreddare, infine scolate.

Unite l'aglio al brodo con le verdure, frullate, aggiustate di sale e di pepe.

Servitelo a piacere con cialde di parmigiano.

PROTEICO Cuocete con le verdure 1 gallina pulita ed eviscerata per 2 ore e 30 minuti; infine scolatela e preparate il brodo come sopra. Servitelo completando con la carne di gallina sfilacciata.

BRODO DI CASTAGNE CON PANNA ALLA NOCE MOSCATA

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 300 g carote
- 200 g castagne (già sbollentate sgusciate e pelate)
- 200 g gambo di sedano con foglie
- 180 g cipolla
- macis intero
- alloro – sale grosso

PER SERVIRE

- 350 g panna fresca
- sale – noce moscata

Mondate e lavate gli ortaggi e poneteli in una casseruola capiente. **Avvolgete** le castagne con una garza e legate a sacchetto, unitele nella casseruola con 1 foglia di alloro, 1 cucchiaino di pezzi di macis e 1 cucchiaio di sale grosso, coprite con 3 litri di acqua fredda. Fate prendere il bollore e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 50 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate riposare. **Versate** la panna in una casseruola, insaporite con un pizzico di sale e noce moscata. Fate prendere il bollore e lasciate ridurre per 2-3 minuti. **Filtrate** infine il brodo, liberate le castagne dalla garza e distribuitele nelle tazze; coprite con il brodo e completate con la panna.

USI E CONSERVAZIONE

Oltre a essere un ottimo «apristomaco», questi brodi possono servire per preparare minestre di cereali e verdura, risotti, cuscus; provateli per ammorbidire fette di pane abbrustolito ricoperte di formaggio grattugiato. Per conservarli, raccoglieteli in sacchetti da 700 ml (2 porzioni) e teneteli in freezer.

Una tavola imbandita, i fornelletti della fonduta con le fiammelle che guizzano e una buona ricetta da assaporare in compagnia. I piatti del pranzo di Natale possono essere anche facili e veloci da preparare, basta che siano cucinati con amore e con prodotti eccellenti, come quelli che nascono sulle montagne dell'Alto Adige. Il Formaggio Stelvio DOP è fatto con latte vaccino proveniente da masi alpini, che per il 97% si trovano a oltre mille metri di quota; affinato per almeno 60 giorni, ha un profumo intenso e speziato e un gusto deciso e aromatico. Lo Speck Alto Adige IGP è un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato per almeno 22 settimane all'aria pura e fresca di montagna. Poco salato, ha un profumo che ricorda l'alloro, il rosmarino e il ginepro e un sapore delicato e fragrante. Provateli insieme nella nostra ricetta, ideale per le feste.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

GAMBERI CON SPECK ALTO ADIGE IGP E FONDUTA DI FORMAGGIO STELVIO DOP

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

150 g Formaggio Stelvio DOP – 150 g latte
9 fette Speck Alto Adige IGP – 6 gamberi grandi sgusciati
amido di mais – noce moscata – erba cipollina

PULITE i gamberi, eliminando la testa, il carapace e il budellino centrale, ma lasciando la coda; arrotolate ciascun gambero in una fetta di Speck Alto Adige IGP. Scaldate una padella, appena unta con un filo di olio, e cuocete i gamberi per 3 minuti per lato.
SISTEMATE le 3 fette di Speck Alto Adige IGP rimaste tra due fogli di carta da forno e infornatele a 180 °C per circa 15 minuti, finché non saranno croccanti; sfornatele e sbriciolatele grossolanamente.
SCALDATE il latte in un pentolino e, appena prima del bollore, unite il Formaggio Stelvio DOP tagliato a dadini; togliete dal fuoco e mescolate con una frusta, finché il Formaggio Stelvio DOP non si sarà sciolto bene; aggiungete un cucchiaino di amido di mais, setacciandolo, e una grattugiata di noce moscata.
SISTEMATE la fonduta in un recipiente sopra l'apposito fornellino che la mantiene calda, completandola con lo Speck Alto Adige IGP sbriciolato e qualche filo di erba cipollina sminuzzata, e servitela con i gamberi.

WWW.EUROPAQUALITA.EU

LA RIVOLUZIONE DEL TARTUFO

Fondata a Scheggino, nel cuore della Valnerina, Urbani Tartufi è un'azienda familiare con 171 anni di storia e un catalogo con oltre 600 prodotti a base di tartufo, dai freschi ai conservati e surgelati, fino a sughi e salse e, perfino, a dolci, come i cioccolatinial tartufo bianco o nero e miele, cui si aggiungono golose specialità del sottobosco, tra funghi porcini, spugnole, galletti e trombette. I prodotti più recenti sono ispirati alla sostenibilità e alla salute, come la nuova linea Filosofia Naturale, che comprende i grandi classici di Urbani Tartufi, prodotti con pochi ingredienti, tutti naturali e genuini, e con soli aromi naturali, cioè estratti direttamente da materie prime di origine vegetale. Anche il packaging, realizzato con materiali riciclabili e di alta qualità, rispetta l'ambiente. Del resto quello della sostenibilità è un tema che sta a cuore all'azienda, come dimostra Truffleland, una società interamente dedicata alla produzione di alberi da tartufo, oltre 150.000 all'anno, preziosi non solo per la coltivazione del pregiato tubero, ma anche per l'importante azione di recupero della Co2. Il legame è forte anche con il territorio di Scheggino, dove è stato creato il Museo del Tartufo Urbani, visitato ogni anno da migliaia di turisti che così hanno la possibilità di scoprire le bellezze della Valnerina. Altrettanto bella e all'avanguardia è l'Accademia del Tartufo Urbani, dove chef ed esperti di gastronomia arrivano da tutto il mondo per sperimentare la cucina del tartufo.

La linea Filosofia Naturale comprende crema di Funghi porcini per risotti e tartine; la salsa Porcini e Tartufo per condire le tagliatelle o accompagnare il roast beef; Carpaccio di tartufo estivo, ottimo su qualsiasi ricetta; Tartufi interi, da grattugiare su risotti, uova e bruschette; Gocce di tartufo nero e Gocce di tartufo bianco per primi e crudi di carne e di pesce; la salsa Tartufata nera, per frittate e risotti e la Tartufata bianca, ideale per insaporire il ripieno di paste fresche.

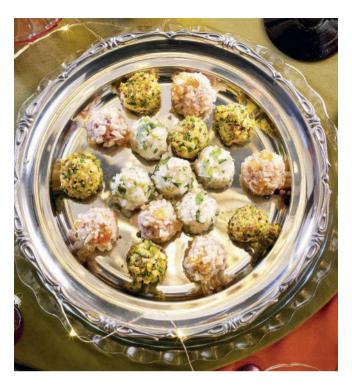
WWW.URBANITARTUFI.IT

TRIS DI POLPETTINE
FROLLINI AL FORMAGGIO
CON QUATTRO CREME

Tovagliette americane tonde **MarinaC**; coppe di Champagne, alzata e piatto in vetro **Pasabahce**; vassoio dei biscotti, piatto delle polpettine, calici con filo colorato verde e marrone, portacandele, foglia dorata e coppetta viola in vetro **violalimone**; piatto del formaggio **H&M Home**.

UN BRINDISI INSIEME

Nei frollini c'è il pecorino, sulla cheesecake le rape coi lamponi. Le polpettine sembrano praline. E il torrone è di fontina. Buon divertimento!

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**
TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**
STYLING **MADDALENA ROSSO**

TRIS DI POLPETTINE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 45 POLPETTINE

PER LE POLPETTINE DI UOVA
50 g robiola – 4 uova
erba cipollina – pistacchi
sale – pepe

PER LE POLPETTINE DI SCAMPI
50 g robiola – 10 scampi
burro – mela verde
finocchio – coriandolo
lime – sale

PER LE POLPETTINE DI ANATRA
100 g petto di anatra affumicato
100 g robiola – 50 g mandorle
50 g arancia candita o mostarda
1 arancia

PER LE POLPETTINE DI UOVA
Rassodate le uova, sgusciatele e frullatele con sale e pepe. Mescolatele con la robiola, ottenendo un composto cremoso.
Tritate qualche filo di erba cipollina e mescolatela con i pistacchi ridotti in granella. Formate delle palline con il composto di uova e passatele nella granella di pistacchi.

PER LE POLPETTINE DI SCAMPI
Sgusciate gli scampi e cuoceteli in una padella con una piccola noce di burro, per 2 minuti. Tritateli poi finemente con il coltello.
Mescolate il trito con la robiola, una presa di sale, la scorza grattugiata di ½ lime e 1 cucchiaino del suo succo.
Tritate molto finemente le calotte di una mela verde, con la buccia, e un pezzetto di finocchio; insaporite tutto con un ciuffetto di coriandolo tritato.
Formate delle palline con il composto di scampi e passatele nel trito al coriandolo.

PER LE POLPETTINE DI ANATRA
Eliminate le parti più grasse del petto di anatra e tritatelo fine. Mescolatelo con la robiola, la scorza grattugiata di ½ arancia e 1 cucchiaio di succo.
Tritate in granella le mandorle e mescolatele con l'arancia candita (o un pezzetto di mostarda) sminuzzata.
Formate le polpettine con il composto di anatra e passatele nella granella all'arancia.

CHEESECAKE SALATA CON PAN DI SPEZIE E RAPE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 7 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g lamponi
250 g formaggio fresco spalmabile
250 g ricotta – 150 g pan di spezie
80 g panna fresca – 40 g burro
10 g gelatina in fogli – zucchero
1 barbabietola cotta
1 rapa rossa – rafano fresco
aceto di mele – sale

Mettete a bagno la gelatina in una ciotola con acqua fredda.
Scaldate la panna, fino a poco prima del bollore, poi unitevi 2 cucchiai di rafano fresco grattugiato. Spegnete e lasciatelo in infusione per 1 ora.
Cuocete i lamponi in una casseruola, senza aggiungere niente, per 10 minuti, finché non si saranno disfatti e leggermente asciugati.
Passateli al setaccio, ottenendo una salsa liquida.
Frullate il pan di spezie in un cutter, unitevi il burro fuso e un pizzico di sale.
Disponetelo sul fondo di uno stampo a cerniera (ø 18 cm) compattandolo per creare una base uniforme.
Filtrate la panna e intiepiditela nuovamente, quindi scioglietevi la gelatina strizzata.
Lavorate il formaggio fresco insieme con la ricotta, quindi versatevi la panna con la gelatina e mescolate di nuovo.
Versate nel formaggio 2 cucchiaiate di salsa di lamponi, e mescolate in modo da creare una variegatura.
Distribuite la crema nella tortiera sulla base di pan di spezie e mettetela in frigo a riposare per almeno 6 ore.
Sbucciate la rapa e tagliatela a fettine molto sottili. Mettetele a bagno per 30 minuti in una miscela di 2 cucchiai di acqua e 2 cucchiai di aceto di mele, con un pizzico di sale e un pizzico di zucchero.
Tagliate a fettine e a cubetti anche la barbabietola cotta.
Togliete la cheesecake dal frigo e decoratela con le rape scolate, le barbabietole e la salsa di lampone rimasta.
→

TENTAZIONE SÌ MA DI QUALITÀ

Un famoso aforisma racconta come sia facile resistere a tutto tranne che alle tentazioni. Per scegliere bene ci aiutano le certificazioni. Il marchio IGP, Indicazione Geografica Protetta, è il riconoscimento di qualità che la Comunità Europea attribuisce a prodotti realizzati nel rispetto di precisi disciplinari, come la Mortadella Bologna IGP, certificandone la qualità in termini di tipicità, autenticità, sicurezza, tracciabilità ed etichettatura. In più la firma ufficiale del Consorzio Mortadella Bologna garantisce un prodotto ad alto valore nutrizionale in linea con le tendenze contemporanee. Infatti, un etto di Mortadella Bologna IGP apporta 288 Kcal ed è ricca di proteine nobili, vitamine B1, B2 e di minerali come ferro e zinco ideali per chi pratica attività fisica.

CONCEDERSI UN PIACERE RENDE MIGLIORE LA VITA. L'IMPORTANTE È SCEGLIERE LA QUALITÀ CERTIFICATA

MORTADELLA BOLOGNA IGP

CERCA I DUE MARCHI

- **IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea.**
- **Prodotta solo con carne suina di alta qualità.**
- **Dal profumo inconfondibile e dal sapore unico e leggermente speziato.**

www.delimeat.eu

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

FROLLINI AL FORMAGGIO CON QUATTRO CREME

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 50 PEZZI

PER I FROLLINI
- **200 g burro**
- **200 g farina**
- **100 g Pecorino Dop**
- **50 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **40 g farina di mandorle**
- **pepe**

PER LE CREME
- **200 g formaggio caprino fresco**
- **120 g broccolo**
- **100 g carote**
- **40 g pâté di pomodorini secchi**
- **uova di trota**
- **panna fresca**
- **zenzero fresco**
- **ribes**
- **aneto**
- **menta**
- **sale**

PER I FROLLINI
Tagliate il burro a pezzetti e pepatelo. Impastatelo con la farina, quindi aggiungete il pecorino e il parmigiano grattugiati, infine la farina di mandorle.
Lavorate il composto fino a ottenere un panetto omogeneo. Stendetelo tra due fogli di carta da forno, a uno spessore di circa 1,5 cm. Ritagliatevi una cinquantina di frollini quadrati (lato 3 cm) con l'aiuto di un tagliapasta (noi ne abbiamo scelto uno zigrinato). Reimpastate i ritagli fino a esaurire l'impasto.
Sistemate i biscottini su due teglie foderate con carta da forno e riponeteli a riposare in frigorifero per 30 minuti.
Infornateli poi a 180 °C per circa 20 minuti. Sfornateli e fateli raffreddare.

PER LE CREME
Mondate le carote, tagliatele a pezzi e lessatele in acqua bollente salata per circa 30 minuti.
Scolatele e frullatele con un mixer a immersione, insieme con una presa di sale e 1 cucchiaino di zenzero fresco tritato. Mescolate il frullato ottenuto con 40 g di caprino, ottenendo una crema arancione.
Dividete il broccolo a ciuffetti e lessateli in acqua bollente salata per 5 minuti, scolateli e frullateli con un mixer a immersione e una presa di sale, quindi mescolatevi altri 40 g di caprino, ottenendo una crema verde.
Mescolate 40 g di pâté di pomodorini secchi sott'olio con 40 g di caprino, ottenendo una crema rossa.
Lavorate 80 g di caprino con 1 cucchiaio di panna e una presa di sale, ottenendo una crema bianca.
Raccogliete ciascuna crema in altrettante piccole tasche da pasticciere e disponetele a ciuffetti sopra i biscottini, alternandole secondo il vostro gusto.
Completate la decorazione con ribes, foglie di aneto, foglioline di menta, uova di trota.

«TORRONE» DI FONTINA

Impegno Facile
Tempo 25 minuti più 24 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 25-30 PERSONE
- **300 g Fontina Dop**
- **200 g panna fresca**
- **60 g gherigli di noce**
- **60 g fichi secchi**
- **50 g pistacchi**
- **pistacchi e noci per la superficie**
- **pepe in grani**

Fate sobbollire la panna in una casseruola, con un po' di pepe macinato di fresco.
Aggiungete la fontina grattugiata, poca per volta, mescolandola senza scaldarla troppo, ma solo quanto basta per farla fondere. Una volta aggiunta tutta e ben fusa, frullate con le fruste elettriche a bassa velocità, ottenendo una crema liscia e omogenea.
Aggiungete alla crema i pistacchi, le noci spezzettate e i fichi tagliati a pezzetti, distribuendoli in modo uniforme.
Versate il composto in uno stampo squadrato, alto almeno 4 cm, e livellatelo. Distribuite sulla superficie pistacchi e noci, tritati in una granella grossolana; ponete in frigorifero a riposare per almeno 24 ore.
Tirate fuori dal frigo il «torrone» un po' prima di servirlo. Portatelo in tavola tagliato a tocchetti.

NATALE 2023
serviziocienti@brandani.it
www.brandani.it
BRANDANI®
ITALIAN STYLE

TORTELLINI DRITTI AL CUORE

Bruno Barbieri ci ha insegnato a prepararli come fa lui, mentre raccontava di sentimenti culinari e del domani che vorremmo avere

DI **MADDALENA FOSSATI**, RICETTE **BRUNO BARBIERI**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**

«Solo il pensiero che qualcuno si metta a fare i tortellini è per me una cosa positiva perché potevi fare altro. Potevi scegliere gli gnocchi di patate oppure i plin, invece ti sei messa alla prova e l'hai egregiamente superata». Le parole (così magnanime) sono di Bruno Barbieri che conosciamo bene per una consolidata carriera televisiva (oltre a sette stelle Michelin prese con i suoi ristoranti) come giudice di *MasterChef Italia* e *4 Hotel*. Siamo in cucina da noi in redazione perché lo abbiamo invitato a fare i tortellini e mi sono cimentata con lui dopo molti anni di inattività.

«Ci vuole manualità, le prime volte non sono perfetti. Anche le sfogline all'inizio della carriera gastronomica fanno fatica, poi ci sono le brave e meno brave. Certo, più ne fai e più vengono bene... è un lavoro che richiede così tanta pratica e artigianalità, girare e chiudere la pasta, mettere la quantità adeguata di ripieno e ognuno racconta la sua zona di provenienza, la sua area geografica». Bruno è un uomo di racconto e di passione, conosce la cucina in modo ancestrale, c'è l'ha scritta dentro. «Ci sono quelli romagnoli, la girata bolognese, poi ti spingi verso Modena e Parma, Ravenna... Se metti i tortellini su un vassoio sono come una cartina geografica. L'importante per me è che non siano troppo piccoli (la cosiddetta punta di mignolo) sennò sento troppo il sapore della pasta; mia mamma e mia nonna non approverebbero». Decisamente la "chiusura" è bolognese o meglio di Sirano (frazione di Sasso Marconi) dove stava la nonna, che insieme alla mamma ha avuto una parte importante nella formazione culinaria del nostro ospite. «Mia mamma a novant'anni ancora tira la pasta per fare le tagliatelle e regalarle alla parrucchiera; io sono cresciuto in questo universo ricco di sapori e di ingredienti di una campagna straordinaria. Mia nonna, chiamata da tutti Mimì, era la perpetua del paese e cucinava sempre, andava nel pollaio a prendere le uova e mi insegnava tante cose della campagna: lasciare un uovo matto perché la gallina facesse il suo nello stesso posto oppure che il cappone è il pennuto più permaloso del cortile. Poi metteva a tavola la colazione all'americana senza neanche saperlo – lei non c'era certo stata in America – con le uova e la pancetta e il pane fresco che a casa si faceva tutti i giorni. Avevo due alberi di ciliegie albine nel giardino, le melecotogne... I tortellini erano per i giorni di festa, per la domenica, per quando veniva un ospite speciale e per il Natale. Ti svegliavi la mattina e la casa era già pervasa da un meraviglioso profumo di brodo e sapevi quale meraviglia ti aspettava a pranzo, un rituale, sempre quello, rassicurante, emotivo, straordinario nelle sue certezze». Certo, perché il brodo è importante quanto il ripieno. «Se hai un buon brodo, è ottimo il ripieno cotto; se il brodo non è di cappone o di gallina, meglio un ripieno crudo, meno bello da vedere, però, perché la pasta si raggrinza». Parlare di cucina con Bruno è chirurgico, ogni parola va dritta al cuore.

«I tortellini in brodo sono per il Natale e sono un vaccino antinfluenzale. Il brodo è più intenso se al cappone si aggiunge il manzo, un osso e un po' di cartilagine, la cipolla tostata sul fuoco e infilzata con i chiodi di garofano, qualche costa di sedano; e non si mettono ingredienti acidi come il pomodoro perché il brodo deve essere una carezza. Con la gallina viene più grasso, con il cappone più sostanzioso. Mia nonna lo metteva fuori della finestra di notte in modo che il grasso salisse in superficie e si condensassero le stelline. Si toglieva un po' di quel grasso ma non tutto. Me ne rendo conto: sono cresciuto in un paradiso terrestre fatto di tante piccole cose, dove si viveva secondo le stagioni, nutrendoci con quello che la natura offriva nella sua spontanea espressione. Cerco di farlo ancora oggi, di non mangiare le fragole a dicembre o le ciliegie. Non andavamo mai in negozio, facevamo tutto in casa. Non ci accorgiamo dei nostri sentimenti gastronomici».

Sì, perché sono sentimenti gastronomici quelli che racconta Bruno, imparare che i cachi si prendono da terra e non dall'albero, che le cipolle raccolte senza l'uso dei macchinari hanno un altro sapore e che la campagna ha il suo naturale ciclo di vita. «Penso a una cucina dettata dalle materie prime, dal rispetto verso chi le produce e auguro ai cuochi di oggi e di domani di conoscere bene la campagna e le sue regole per creare una cucina che conosce la storia e guarda al futuro». In un mondo che chiede aiuto, quelle di Bruno Barbieri sono parole importanti. E oggi non abbiamo fatto solo i tortellini ma scambiato emozioni e scintille di sentimenti culinari. E certamente anche un po' di futuro.

TORTELLINI
IN BRODO DI GALLINA

TORTELLINI IN BRODO DI GALLINA

Impegno Medio
Tempo 5 ore più 72 ore di riposo (24 se non marinate il lombo)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL RIPIENO

- **150 g Parmigiano 36 mesi**
- **100 g lombo di maiale**
- **100 g prosciutto crudo**
- **100 g mortadella di Bologna**
- **1 uovo**
- **noce moscata**
- **burro**
- **sale grosso**
- **pepe in grani**

PER LA PASTA

- **200 g di farina 00 (più altra per spolverizzare)**
- **2 uova**

PER IL BRODO

- **500 g gallina (di campagna)**
- **300 g doppione (biancostato) di manzo**
- **10-15 g sale grosso**
- **1 pezzo di ginocchio di manzo**
- **1 osso con midollo**
- **1 ciuffo di prezzemolo**
- **1 gambo di sedano**
- **½ cipolla con buccia dorata di Medicina**

PER IL RIPIENO

Massaggiate il lombo di maiale con il sale grosso e i grani di pepe, coprite e fate marinare per 48 ore in frigorifero.
Sciogliete una noce di burro in una casseruola capiente e cuocetevi il lombo, a fuoco lento, per circa 10 minuti.
Ripulitelo quindi dal pepe e poi tritatelo finemente. Tritate anche il prosciutto crudo e la mortadella.
Raccogliete le carni tritate in una ciotola, unite l'uovo e il parmigiano grattugiato, profumate con un pizzico di noce moscata e amalgamate bene.
Coprite e lasciate riposare per 24 ore.

PER LA PASTA E I TORTELLINI

Fate la classica fontana con la farina su una spianatoia; unite al centro le uova e iniziate a sbattere con una forchetta incorporando man mano la farina. Quando l'impasto avrà iniziato a prendere corpo, proseguite a lavorare energicamente con le mani, facendo attenzione a non strappare l'impasto.
Formate un panetto liscio e omogeneo, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fate riposare per circa 1 ora.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile (circa 2 mm). Con l'apposita rotella tagliate la sfoglia ricavando tanti quadrati (lato 3-4 cm) e mettete al centro di ognuno una piccola noce di ripieno.
Ripiegate a triangolo e premete bene gli orli, quindi arrotolate il triangolo intorno all'indice e fate combaciare le estremità stringendole. Fate riposare i tortellini su vassoi infarinati. →

PER IL BRODO
Tostate la cipolla su una piastra ben calda.
Riunite in una pentola capiente le carni, lavate e spurgate, coprite con 3-4 litri di acqua fredda e portate il tutto a bollore. Aggiungete gli odori (cipolla, il sedano a pezzetti, il prezzemolo) e il sale, e fate sobbollire a fuoco basso e con pentola semicoperta per circa 4 ore. Aggiungete un foglio di carta da forno in superficie: in questo modo si eviterà di schiumare il brodo.
Filtrate il brodo e cuocetevi i tortellini per qualche minuto, quindi serviteli nello stesso brodo caldo.

FONDUTA DI PARMIGIANO AL PROFUMO DI NOCE MOSCATA (PER TORTELLINI)

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 72 ore di riposo (24 senza marinare il lombo)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
PER LA GLASSA DI PARMIGIANO

350 g	Parmigiano Reggiano Dop
250 ml	latte
250 ml	panna fresca
15 g	amido di mais
	alloro
	noce moscata

Confezionate i tortellini come indicato nella ricetta precedente.
Preparate il brodo di gallina come descritto nella stessa ricetta.
Preparate quindi la fonduta di parmigiano: versate il latte e la panna in una casseruola, mettete sul fuoco e fate scaldare senza portare a bollore.
Aggiungete a pioggia il parmigiano grattugiato e mescolate il tutto con una frusta. Frullate con un mixer a immersione e poi filtrate.
Sciogliete l'amido di mais in un goccio di acqua, unitela alla crema, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino a quando risulterà molto setosa.
Lessate i tortellini nel brodo di gallina per qualche minuto, quindi scolateli e fateli ripassare in una padella con la fonduta di parmigiano.
Profumate con una macinata di noce moscata e servite ben caldi, guarnendo a piacere con qualche foglia di alloro.

FONDUTA DI PARMIGIANO (PER TORTELLINI)

SI FA COSÌ!

È questo il titolo del nuovo libro di Bruno Barbieri (Cairo, 2023, 220 pagine, 20 euro), sottotitolo «75 ricette buone da impazzire e facili da fare con l'aiuto dello chef»: il libro raccoglie le ricette della omonima rubrica su YouTube e conduce i lettori, anche i meno esperti, in un viaggio gastronomico tra piatti regionali, etnici, internazionali e di famiglia.

In alto a sinistra, uno scorcio della affascinante Tenuta Castelgiocondo di Frescobaldi, a Montalcino, e, a destra, il ristorante all'interno della cantina Feudi di San Gregorio, in Irpinia. A fianco, i cofanetti Boscolo Gift, dedicati alla scoperta dell'Italia del vino.

STAPPA UN VIAGGIO

Andare alla scoperta di grandi e piccole realtà enogastronomiche è un'attività perfetta in un paese come l'Italia, che ha un'incredibile varietà di eccellenze disseminate lungo tutto il territorio. E l'esperienza diventa ancora più indimenticabile con i cofanetti Boscolo Gift, un nome che è una garanzia tra i tour operator, con oltre 40 anni di esperienza nel campo dei viaggi organizzati, di gruppo e degli itinerari su misura. All'interno della vasta collezione Boscolo Gift ci sono alcuni cofanetti dedicati alle eccellenze enologiche del nostro paese: "Un giorno in cantina" consente di vivere una giornata all'insegna delle degustazioni in una località a scelta tra quelle proposte; "Storie di vino" permette di scoprire le grandi realtà vinicole italiane, con un soggiorno di una notte, e "I Grandi Cru" è una proposta davvero unica, in cui le visite in cantina sono solo una parte di un'affascinante esperienza a tutto tondo alla scoperta dei territori e delle tradizioni dei grandi nomi del vino. Come avviene a Montalcino, dove nasce il Brunello della Tenuta CastelGiocondo di Frescobaldi e dove, grazie a Boscolo Gift, si scopre la roccaforte del 1100, le tradizioni della famiglia Frescobaldi, i vigneti del territorio e naturalmente i pregiati vini Brunello. Ad Avellino, invece, presso Feudi di San Gregorio, ci si immerge nella ricchezza del territorio dell'Irpinia, una delle regioni enologiche italiane di punta. Tutte le location sono state testate e selezionate con cura dal team di Boscolo e il servizio Boscolo Concierge è sempre attivo per qualsiasi necessità.

TORTA «OH BEJ!»

CANDITI D'AUTORE

Alle torte e ai pani aggiungono il sapore delle occasioni importanti, alle focacce e ai formaggi qualcosa di prezioso e di antico. Come in queste ricette del grande pasticciere Marco Pedron

RICETTE **MARCO PEDRON**, TESTI **FEDERICA SOLERA**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **SERENA GROPPO**

SCORZETTE FATTE IN CASA

È un procedimento che richiede un po' di pazienza, perché gli agrumi hanno bisogno di essere ammorbiditi e di perdere l'amaro. Il risultato, più succoso e profumato rispetto alle produzioni industriali, ricompenserà l'impegno. Preparate così le scorzette: ricavate da 2 arance le scorze con la parte bianca (albedo) e tagliatele a strisce. Ponetele in una casseruola e copritele di acqua; portate a bollore ed eliminate l'acqua. Ripetete questa operazione per tre volte. Infine cuocete le scorze ammorbidite con 200 g di zucchero e 100 g di acqua facendole sobbollire per 10-12 minuti. Prelevate le scorze e lasciatele sgocciolare e raffreddare su una gratella per 12 ore. Utilizzatele per guarnire dolci o intingetele nel cioccolato fondente fuso.

PERE A FETTINE

ARANCE A PEZZETTI

UVETTA

ARANCE A FETTE

SCORZE DI MANDARINO

Teglia della focaccia, alzata della torta «Oh bej!» e posate **KnIndustrie**; tovaglia della focaccia **Lisa Corti**; bicchierini dei canditi **Zafferano**.

TORTA «OH BEJ!»

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e mezza
più 8 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

PER LA PASTA FROLLA
200 g farina 00 – 160 g burro
65 g zucchero a velo
40 g biscotti secchi –
1 uovo – latte – sale
farina di nocciole

PER LA GELATINA AL VIN BRÛLÉ
200 g vino rosso sangiovese
200 g moscato bianco
50 g zucchero
25 g gelatina alimentare in fogli
4 g pectina – limone – arancia
anice stellato
chiodi di garofano
cannella in stecche – pepe
ginepro in bacche – alloro

PER LA MOUSSE DI MARRONI
1,125 litri panna fresca
250 g mascarpone – 250 g robiola
250 g zucchero
5 g gelatina alimentare in fogli
15 marroni canditi
brandy – sale – cacao

PER LA PASTA FROLLA
Impastate velocemente il burro freddissimo a cubetti con lo zucchero, la farina e un pizzico di sale. Frullate molto finemente i biscotti nel mixer e uniteli al composto, quindi aggiungete l'albume. Lavorate fino a ottenere un panetto liscio. Fatelo riposare in frigo per 4 ore, avvolto nella pellicola.
Stendetelo poi su un piano leggermente infarinato, a uno spessore di 6-7 mm; ritagliatevi un disco di 22 cm di diametro. Posatelo sul fondo di una tortiera bassa ribaltata e fate aderire la pasta al bordo: in questo modo la tortiera risulterà rivestita esternamente. Infornatela, tenendola sempre ribaltata, nel forno ventilato a 160 °C per 15 minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare per 15-20 minuti, sempre capovolta; spennellate quindi la pasta con il tuorlo sbattuto con 2 cucchiai di latte e cospargete con farina di nocciole. Rimettete in forno caldo a 160 °C e cuocete per altri 6-8 minuti. Sfornate e fate raffreddare molto bene di nuovo e sformate.

PER LA GELATINA AL VIN BRÛLÉ
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Portate a ebollizione in una casseruola a fuoco vivo i due vini, tutte le spezie a piacere e le scorze di 1 arancia e di 1 limone, filtrate e rimettete in casseruola.
Unite fuori del fuoco lo zucchero e la pectina, poi cuocete per 1 minuto.
Spegnete e aggiungete la gelatina strizzata, scioglietela e lasciate riposare per 30 minuti o finché non comincia a diventare viscosa. Versatela quindi nella crostata riempiendola fino a ¾. Rimettete in frigorifero per 1 ora.

PER LA MOUSSE DI MARRONI
Frullate nel mixer 10 marroni con 1 litro di panna, aggiungete il mascarpone e la robiola, lo zucchero e un pizzico di sale e 2 cucchiai di brandy; frullate ancora ottenendo una crema.
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Scioglietela nel microonde con 25 g di acqua. Mescolatela con 2 cucchiai della crema di marroni, poi riunitela con il resto della crema.
Montate parzialmente la panna rimasta e incorporatela delicatamente alla crema, lasciate stabilizzare per 5-10 minuti. Trasferite in una tasca da pasticciere e distribuitela a ciuffi sulla torta. Lasciate riposare in frigo per 2 ore, poi decorate con cacao setacciato e altri marroni spezzettati.

FOCACCIA CON VERDURE SEMICANDITE

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 15 minuti
più 16 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
1,275 kg farina 00
900 g pomodorini
225 g semola rimacinata di grano duro
75 g olio extravergine di oliva →

30 g sale fino
15 g malto o miele
10 g lievito di birra disidratato
uvetta
cipolla rossa
timo – sale – zucchero
robiola
olio extravergine di oliva

Mettete le farine, 845 g di acqua, il malto (o miele) e il lievito in una planetaria con il gancio, impastate per 2-4 minuti, poi lasciate riposare per 30 minuti. Aggiungete il sale sciolto in 280 g di acqua, fate ripartire l'impastatrice fino al completo assorbimento, aumentate leggermente i giri e aggiungete l'olio a filo.
Allargate l'impasto in un rettangolo e ripiegatelo su se stesso per 4 volte, piegandolo ogni volta su un lato diverso. Mettetelo in un contenitore dai bordi alti, copritelo con la pellicola e ponetelo in frigorifero per 12 ore.
Dividetelo poi a metà, stendetelo su un piano cosparso di abbondante semola e adagiatelo in due teglie da forno. Coprite con un telo e lasciate lievitare fino al raddoppio.

PER LE VERDURE SEMICANDITE
Mondate e lavate i pomodorini, tagliateli a metà e raccoglieteli in una bacinella capiente, cospargeteli con 1 cucchiaio di sale e 3 cucchiai di zucchero. Fateli riposare per 8 ore, coperti con la pellicola.
Strizzateli quindi molto bene, metteteli da parte, conservando i succhi e lasciateli riposare per altre 8 ore.
Fate lo stesso con la cipolla, mondata e pulita, tagliata in quarti per il lungo e sfogliata.
Distribuite i pomodorini in due teglie da forno con la parte interna rivolta verso l'alto, cospargete con 3 cucchiai di olio, infornate a 150 °C per 1 ora, tenendo il forno leggermente aperto. Sfornate e fate raffreddare per 15 minuti.
Sbollentate le cipolle in acqua bollente per 3 minuti e scolatele.
Mettete l'uvetta a bagno in acqua tiepida con un pizzico di sale per 10 minuti e strizzatela.
Distribuite i pomodorini e l'uvetta sulle focacce. Pesate 200 g di succo dei pomodorini, unite 200 g di olio e amalgamate con una frusta. Emulsionate bene la salamoia e spennellatela sulle focacce.
Infornate a 250 °C per 20 minuti circa. Sfornate e completate con la cipolla sbollentata e timo e, a piacere, ciuffi di robiola.

GELATINE PICCANTI

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

560 g mostarda in vaso (ciliegie, pere, arancia o mandarino)
500 g succo di ciliegia
500 g succo di pera
500 g succo di arancia o mandarino
30 g zucchero
30 g gelatina alimentare in fogli
18 g pectina
sale – pepe

Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Scioglietela poi in 150 g di acqua calda.
Scolate la mostarda, conservando lo sciroppo. Tagliate i tre tipi di frutti a fettine, tenendoli separati.
Scaldate in tre casseruole i tre succhi di frutta (ciliegia, pera, arancia e mandarino) con 6 g di pectina, 10 g di zucchero e 50 g di sciroppo di mostarda ciascuno.
Aggiustateli di sale e pepe, poi aggiungete in ognuno un terzo della gelatina sciolta nell'acqua.
Portate quindi a ebollizione i tre succhi e lasciateli cuocere per 1 minuto.
Toglieteli dal fuoco e versateli in stampini di silicone non troppo fondi, riempiendoli per metà.
Decorate con le fettine dei tre tipi di frutta senapata, versate ancora un po' del succo gelatinato rimasto e lasciate rapprendere in frigorifero per almeno 1 ora. Ottime con i formaggi. →

Piatto delle gelatine e posate **KnIndustrie**, candelabri **Villeroy&Boch**, piatto dei formaggi e vaso della mostarda **Bitossi Home**, fondo di tessuto e tovaglioli **Silva Tessuti**.

GELATINE PICCANTI

PAN BRIOCHE FARCITO A SORPRESA

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 24 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 16 PERSONE

- 550 g **farina 00**
- 150 g **burro**
- 60 g **latte intero**
- 60 g **zucchero**
- 40 g **miele**
- 10 g **lievito di birra disidratato in polvere**
- 10 g **sale**
- 1 **uovo e mezzo**
- **vaniglia**
- **arancia**
- **frutta candita mista intera**

Impastate la farina con il lievito, il latte e le uova in una planetaria finché l'impasto non comincia a prendere forza. Aggiungete lo zucchero e il miele, infine il burro morbido, il sale, i semi di 1 baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di 1 arancia. Lavorate finché l'impasto non risulterà liscio e omogeneo.
Trasferitelo su un piano e date una piega di rinforzo, quindi adagiatelo in un contenitore basso e largo imburrato. Lasciatelo riposare per 15 minuti, poi riponetelo in frigorifero, coperto, per altre 12 ore.
Dividete l'impasto in 18 panetti da 40 g ciascuno, tenetene da parte due e appiattite leggermente gli altri con le dita, posizionate la frutta candita al centro (una tipologia diversa per ogni pallina) e rincalzate su loro stessi i bordi verso il centro, fate rotolare i panetti sotto il palmo della mano su un piano non infarinato per ridare alle palline una forma compatta e liscia.
Stendete i due panetti tenuti da parte in un rettangolo grande come la base dello stampo da plum cake (10x20 cm).
Imburrate due stampi e disponete sul fondo la pasta stesa, quindi mettete in ognuno 8 palline farcite.
Lasciate lievitare altre 7-10 ore in luogo temperato (22-28 °C).
Cuocete nel forno statico a 180 °C per 25-35 minuti.
Sfornate e lasciate raffreddare prima di togliere dallo stampo.

Alzata dorata e ciotola frutta candita **Bitossi Home**, posate e brocca **KnIndustrie**, tovaglia **Lisa Corti**, tovagliolo **Silva Tessuti**, bicchiere **Zafferano**.

Piatto e insalatiera dei biscotti **Villeroy&Boch**, piattini **Laboratorio Paravicini**, tessuto e tovaglioli **Silva Tessuti**, brocca in vetro **Zafferano**.

BISCOTTI DEL BUON AUSPICIO

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 45 minuti più 16 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 PEZZI CIRCA

PER I BISCOTTI SABLÉE ALLE NOCCIOLE
- **150 g farina 00**
- **100 g farina con semi misti**
- **100 g burro**
- **70 g zucchero di canna**
- **40 g albume**
- **25 g olio di vinacciolo**
- **15 g farina di nocciole**
- **1 cucchiaino di succo di limone – sale**
- **noce moscata – vaniglia**
- **cannella – zenzero in polvere**

PER I BISCOTTI AL MAIS E MANDARINO
- **150 g farina 00 – 150 g burro**
- **100 g farina di mais**
- **100 g zucchero a velo**
- **25 g olio di semi**
- **15 g canditi mandarino**
- **15 g semi di girasole**
- **1 uovo – sale**

PER LA GANACHE
- **150 g panna fresca**
- **125 g cioccolato fondente 72%**
- **50 g zucchero di canna**
- **25 g burro**
- **25 g scorze di mandarino candito**

PER I BISCOTTI SABLÉE ALLE NOCCIOLE
Tagliate il burro a quadretti e riponetelo in frigorifero per qualche minuto; quando sarà ben freddo lavoratelo su un piano con la farina 00 e quella ai semi: iniziate a mischiarlo con un coltello per 2-3 minuti; raffreddate in frigo per 5-7 minuti, poi riprendete la lavorazione a mano ottenendo un composto sabbioso. **Amalgamate** quindi con l'albume, l'olio e il succo di limone, le spezie a piacere, lo zucchero, la farina di nocciole e 1 pizzico di sale. Lavorate velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate un panetto appiattito e riponetelo coperto in frigorifero per 4 ore.

PER I BISCOTTI AL MAIS E MANDARINO
Lavorate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, poi unite l'uovo sbattuto e l'olio a filo, infine le farine. Una volta incorporati bene gli ingredienti aggiungete i canditi frullati a crema e il sale.
Modellate il composto in un panetto e fatelo riposare in frigorifero, coperto, per 4 ore.
Togliete dal frigo i due impasti, attendete 15 minuti, stendeteli su un piano infarinato a uno spessore di 4 mm, formate i biscotti e disponeteli in una placca foderata con carta da forno. →

Piattini del pane e ciotola dorata **Bitossi Home**, tagliere **KnIndustrie**, piattini impilati rossi **Laboratorio Paravicini**, calici **Villeroy&Boch**, tovaglia **Lisa Corti**, tovaglioli **Rivolta Carmignani**.

PANE CASARECCIO CON CANDITI, CIOCCOLATO E PINOLI

MARCO PEDRON

Inizia il suo percorso come pasticciere per Paola Budel al Principe di Savoia, continua la formazione a Bruxelles con Biasetto, a Milano e a Londra con Princi, poi in Galleria Vittorio Emanuele con Carlo Cracco fino al 2022. Nel 2021 entra in APEI, Associazione degli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana. Nel 2022 apre la sua consulting Pastry Thinker e diventa direttore didattico della sezione pasticceria per Congusto Gourmet Institute. A ottobre 2023 Iginio Massari lo incorona come uno dei Migliori Pasticceri al Mondo - Luxury Pastry in the World. Il suo dolce natalizio preferito? Il panettone, certo, ma anche il litchi, perché è profumato e fresco.

Infornateli a 160-170 °C nel forno ventilato per 15-20 minuti. Sfornateli e lasciate raffreddare.

PER LA GANACHE

Scaldate la panna in un pentolino con lo zucchero di canna, mescolando, fino a sotto il bollore (65 °C).

Fondete il cioccolato, a pezzetti, a bagnomaria o nel microonde, quindi versatevi sopra una prima parte di panna e mescolate con una spatola.

Aggiungete la restante panna in due volte, sempre mescolando con una spatola. Unite anche il burro già ammorbidito e amalgamate finché non si sarà sciolto totalmente.

Versate il composto in un contenitore basso e largo, coprite con la pellicola a contatto e lasciate riposare per almeno 12 ore in un luogo fresco.

PER FORMARE I BISCOTTI

Riempite una tasca da pasticciere con bocchetta liscia con la ganache e ricoprite la superficie dei biscotti sablée, guarnite con qualche scorza di candito, quindi accoppiateli con i biscotti al mais.

PANE CASARECCIO CON CANDITI, CIOCCOLATO E PINOLI

Impegno per esperti
Tempo 2 ore più 24 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PLUM CAKE

- 500 g **farina 00**
- 170 g **farina integrale**
- 130 g **semola rimacinata**
- 75 g **canditi misti (arance, pere, albicocche, uvetta)**
- 70 g **semi misti**
- 50 g **cioccolato fondente**
- 40 g **olio extravergine di oliva**
- 25 g **pinoli** – 15 g **sale**
- 8 g **malto o miele**
- 8 g **lievito di birra secco in polvere**
- **olio di semi**

Mettete le farine, 370 g di acqua, i semi misti, il malto (o miele) e il lievito in una planetaria con il gancio, impastate per 2-4 minuti e poi lasciate riposare per 30 minuti.

Aggiungete il sale sciolto in altri 115 g di acqua, fate ripartire l'impastatrice fino al completo assorbimento, poi aumentate leggermente i giri e aggiungete l'olio a filo. Allargate l'impasto in un rettangolo, ripiegatelo su se stesso 4 volte, una da ogni lato, trasferitelo in un contenitore con i bordi alti, coprite con la pellicola e mettetelo in frigorifero per 12 ore.

Dividete l'impasto a metà, stendete i due panetti con un matterello e, lasciando una cornice di 2 cm per lato, cospargete con i canditi, il cioccolato a pezzetti e i pinoli.

Spennellate con acqua fredda la cornice e arrotolate l'impasto, ottenendo due filoni.

Collocateli in 2 stampi da plum cake da 1 kg imburrati e lasciate lievitare per 2 ore, poi riponete in frigorifero per altre 12 ore.

Estraete gli impasti dal frigo, spennellateli subito di olio di semi e infornateli, ancor ben freddi, a 230 °C nel forno statico per 15 minuti; abbassate a 190 °C e cuocete in modalità ventilata per altri 20 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare prima di togliere i pani dagli stampi.

PER FELICIA

Gli spaghetti alla spirulina di Felicia sono a base di farina di riso integrale e spirulina biologica pugliese, ricca di sali minerali, proteine vegetali e amminoacidi essenziali. Provateli con condimenti di pesce o vegetariani.

TUTTA UN'ALTRA PASTA

Andriani, leader nella produzione di paste a base di materie prime di alta qualità, biologiche e naturalmente prive di glutine con il brand Felicia, ha lanciato a Milano la campagna "Fatti di un'altra pasta". E così nella città della moda catturano l'attenzione dei passanti gli annunci colorati che danno voce agli ingredienti dei prodotti Felicia: Avena, Grano Saraceno, Lenticchie Rosse, Riso Integrale e Spirulina raccontano in prima persona e in modo spiritoso le loro proprietà nutrizionali, rivolgendosi a chi è attento al benessere, ma anche a tutti i cuochi di casa, appassionati sperimentatori di nuovi ingredienti e ricette. La produzione della pasta Felicia avviene a Gravina in Puglia, con una filiera controllata, processi innovativi e l'orgoglio di poter contare sull'unico pastificio italiano 100% allergen free con molino Multigrain integrato. "Fatti di un'altra Pasta è la sintesi del nostro impegno nel regalare benessere e gusto attraverso i nostri prodotti e traduce il nostro modo di essere. Di conseguenza, le nostre campagne continuano nel solco del divertimento e di un linguaggio nuovo e distintivo: raccontiamo i benefici dei nostri ingredienti, senza rinunciare a un tono simpatico e ingaggiante" racconta Francesco Andriani, vicepresidente dell'azienda pioniera nel mercato della pasta senza glutine e capofila della filiera di legumi più estesa d'Europa.

IL PRANZO DI NATALE

Antipasto di mare, ravioli in brodo, arrosto ripieno, e un secondo di sola verdura. Per tutta la famiglia riunita intorno alla tavola, i sapori sono quelli dei ricordi. Come in questo menù, preparato per noi a quattro mani nel nuovo ristorante di Davide Oldani

RICETTE **RICCARDO MERLI** E **ALESSANDRO PROCOPIO**
TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

C'è un albero nel centro della piazza, le radici sono profonde nella terra. È questo il fulcro intorno al quale tutto ruota: una visione, un menù, un ristorante che si chiama Olmo, come la pianta che tutti i giorni da decenni veglia su questo luogo insieme alle più recenti sculture arboree di Velasco Vitali. Riccardo Merli è lo chef, un giovane tortonese che dal 2010 lavora strettamente con Davide Oldani. Il menù, Radici, rappresenta bene il territorio e la sua storia, mescolando tradizioni lombarde con incursioni in Piemonte e in Liguria, l'altra regione del cuore. Con lo stesso spirito Merli ha realizzato questo pranzo di Natale a quattro mani con Alessandro Procopio (sous-chef del D'O di Davide Oldani e nostro storico collaboratore). «Riccardo è una radice giovane», dice Oldani, «io una antica, Alessandro è un frutto maturo». Solo con il contributo di tutte le parti le piante vivono secoli e regalano gioia.

Piatto fondo dei diavoletti **Rosenthal**, piatto piano, tovaglioli e cuscino **Les-Ottomans**, sottopiatti **Sambonet**, sottobicchieri **Tatamama** disponibile su Artemest, carta del pacchetto regalo **Grafiche Tassotti**.

DIAVOLETTI AI CARDI IN BRODO CON «STRACCIATELLA» VERDE

Piatti decorati delle capesante **Fornasetti** disponibili su Artemest, forchetta **Zanetto** su Artemest, vassoio in marmo **La Sartoria del Marmo** by Lombardi Marmi; piatto bianco della zucca di pane, piattino e tovagliolo **Les-Ottomans**, vassoio dorato **Sambonet**, calice **Casarialto**, sottobicchiere **Tatamama** disponibile su Artemest, tris salsiera **Studio Notte** su Artemest.

CAPESANTE MARINATE E GIARDINIERA CON GUSCIO DI SFOGLIA

ZUCCA DI PANE
E FONDUTA DI CAPRA

Sopra, a destra, in primo piano, Riccardo Merli, lo chef del ristorante Olmo a Cornaredo, insieme con Alessandro Procopio, sous-chef del D'O, con il quale ha creato per noi questo pranzo di Natale. A sinistra, la sala di Olmo, che affaccia sulla piazza della Chiesa, di fronte al ristorante D'O di Davide Oldani; ai tavoli, modulabili come un puzzle, potranno accomodarsi quattordici ospiti.

DIAVOLETTI AI CARDI IN BRODO CON «STRACCIATELLA» VERDE

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA
- 600 g semola rimacinata di grano duro
- 400 g farina 00

PER LA FARCIA E PER COMPLETARE
- 500 g cardi già mondati
- 100 g pangrattato
- 100 g Grana Padano Dop
- 1 cipolla
- 1 uovo
- vino bianco secco
- brodo vegetale
- burro
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

PER LA «STRACCIATELLA»
- 100 g prezzemolo mondato
- 3 uova
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

PER LA PASTA
Impastate la farina e la semola con 460 g di acqua calda. Formate un palla, copritela e fatela riposare per 1 ora fuori del frigo.

PER LA FARCIA
Riducete in tocchetti i cardi.
Affettate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con olio e una noce di burro; poco dopo unite i tocchetti di cardo, proseguite sulla fiamma viva, sfumate con 1 bicchierino di vino bianco, salate e coprite con 1 mestolo di brodo vegetale. Riducete la fiamma e cuocete finché i cardi non saranno teneri e asciutti (circa 30 minuti).
Toglieteli dal fuoco, sminuzzateli con un coltello e amalgamateli con il pangrattato, il grana e l'uovo. Mescolate fino a ottenere un composto malleabile; aggiustate di sale e pepe.

PER I DIAVOLETTI
Stendete la pasta in strisce sottili; distribuitevi delle palline di ripieno (ø 1-1,5 cm); coprite con altre strisce di pasta e ritagliate dei piccoli ravioli di 3 cm (diavoletti) con la rotella tagliapasta dentellata.

PER LA «STRACCIATELLA»
Frullate il prezzemolo con 3 uova; passate al setaccio, salate e pepate.
Cuocete delle frittatine sottilissime in una padella velata di olio.
Tagliatele quindi a listerelle sottili.
Portate a lieve bollore il brodo vegetale (se lo preparate voi, potete aggiungere qualche ritaglio dei cardi così da renderne più deciso il sapore) e cuocetevi i diavoletti per un paio di minuti dalla ripresa del bollore.
Distribuite nei piatti i diavoletti e il brodo; completate con le listerelle di frittatina: ricorderanno la stracciatella che si ottiene rompendo un uovo nel brodo. →

CAPESANTE MARINATE E GIARDINIERA CON GUSCIO DI SFOGLIA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g aceto di vino bianco
80 g cimette di cavolfiore
80 g cimette di broccolo romanesco
8 capesante con il guscio
2 carote
2 dischi di pasta sfoglia
1 uovo
alloro
anice stellato
chiodi di garofano
cannella in stecca
pepe in grani
panna fresca
zucchero di canna
vodka
olio extravergine di oliva
limone – sale – pepe

Mondate le carote, tagliatele a listerelle sottili e raccoglietele in una ciotola.
Raccogliete le cimette di broccolo romanesco e quelle di cavolfiore in altre due ciotole separate.
Fate bollire l'aceto con 100 g di acqua, 100 g di olio, 35 g di sale e 35 g di zucchero di canna, alloro, anice stellato, chiodi di garofano, cannella in stecca. Dopo 1 minuto dal bollore spegnete e versate sulle verdure. Coprite con la pellicola e lasciate riposare finché non si saranno completamente raffreddate.
Mondate le capesante conservando solo la noce. Il corallo potete rosolarlo in padella con un filo di olio, tagliarlo a pezzetti e servirlo con crostini di pan brioche tostato, oppure usarlo per preparare il sugo per una pasta.
Pulite bene le conchiglie. →

Tovaglia e posate **Les-Ottomans**, candela **Yankee Candle**, bicchieri **Casarialto**, carta del pacchetto regalo **Grafiche Tassotti**.

ARROSTO DI VITELLO FARCITO E INSALATA DI PUNTARELLE

Tagliate le noci di capasanta in fettine sottili, stendetele in una placca o in un piatto, conditele con un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe, un pizzico di zucchero di canna, spruzzate con vodka (in alternativa gin) e completate con scorza di limone grattugiata.
Coprite con la pellicola a contatto e ponete a marinare in frigorifero per 30 minuti.
Ritagliate nella sfoglia 8 gusci di capasanta usando una valva piatta come stampo. Accomodateli su una placca foderata di carta da forno. Incideteli con un coltellino e spennellateli con l'uovo, sbattuto con 1 cucchiaio di panna.
Copriteli con una griglia in modo che non si gonfino durante la cottura e infornate a 190 °C per 6-7 minuti.
Disponete le conchiglie vere nei piatti, in ciascuna distribuite le fettine di capasanta marinate e le verdure sgocciolate.
Completate con i gusci di sfoglia e ancora una macinata di pepe, appena prima di servire.

ZUCCA DI PANE E FONDUTA DI CAPRA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 4 ore e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA ZUCCA DI PANE
- **600 g farina 0**
- **90 g polpa di zucca cotta al forno**
- **23 g sale**
- **5 g lievito di birra essiccato**

PER LA FONDUTA
- **600 g latte**
- **300 g toma di capra**
- **amido di mais**
- **sale**

PER COMPLETARE
- **miele di acacia**
- **semi di zucca**
- **gherigli di noce**

PER LA ZUCCA DI PANE
Impastate la farina con la polpa di zucca, 375 g di acqua e il lievito di birra; quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, unite il sale. Impastate ancora, poi copritelo e fatelo lievitare per 30 minuti.
Impastate nuovamente, formate una palla e legatela con quattro giri →

LA CUCINA ITALIANA

PER GAGGIA

ESPRESSIONE DEL MADE IN ITALY

A pochi mesi dal lancio, la serie di macchine manuali Gaggia Espresso è entrata nel cuore degli appassionati dell'autentico espresso italiano. Ogni modello è la perfetta sintesi tra performance, design e qualità italiana, un affidabile alleato per vivere da protagonista la propria esperienza da baristi a casa, proprio come al bar. I modelli Gaggia Espresso hanno un'estetica elegante, compatta e contemporanea, con proposte di colori che incontrano gusti diversi e si adattano a ogni stile di arredamento. La linea si declina nelle versioni Espresso Style, Espresso Deluxe ed Espresso Evolution, che differiscono per dettagli di design e finiture. Tutti i modelli presentano delle caratteristiche tecniche comuni, che li rendono unici sul mercato: il sistema P.I.D., che offre un controllo costante e preciso della temperatura della caldaia durante l'erogazione del caffè e del vapore per l'emulsione del latte, per risultati in tazza come tradizione vuole; la pre-infusione automatica, che garantisce un'estrazione ottimale degli aromi del caffè e uno strato di crema naturale consistente e vellutata; il nuovo portafiltro ergonomico, dotato di filtri doppia camera per caffè macinato e per cialde di carta monodose; la funzione "memo", che consente di memorizzare il tempo di erogazione dell'espresso preferito per ritrovarlo giorno dopo giorno, semplicemente premendo un tasto. Il grande valore della nuova gamma è dato dalle soluzioni tecniche in dotazione, frutto di 85 anni di esperienza e passione, oltre che da progettazione e produzione 100% italiane. Inoltre, il monitoraggio diretto di ogni fase garantisce al consumatore macchine di qualità, destinate a durare nel tempo.

Le macchine della nuova serie Gaggia Espresso hanno un look minimale e colori attualissimi. Si utilizzano con caffè macinato o cialde in carta e assicurano espressi con uno strato di crema naturale in superficie e cappuccini con una schiuma compatta e consistente.

di spago da cucina incrociati al centro così da dare la forma di una zucca.
Disponete la pagnotta su una placca foderata di carta da forno, copritela e lasciatela lievitare per 3 ore.
Infornate infine a 180 °C per 45-50 minuti.
Sfornate la pagnotta e lasciatela raffreddare del tutto prima di eliminare lo spago.

PER LA FONDUTA
Tagliate la toma di capra a tocchetti.
Sciogliete 1 cucchiaio di amido di mais in poco latte freddo. Nel frattempo scaldate il resto del latte, unite quello in cui avete sciolto l'amido e portate a bollore con un pizzico di sale.
Togliete dal fuoco e unite la toma di capra a tocchetti. Mescolate fino a quando non si sarà sciolta del tutto; frullate quindi con il frullatore a immersione così da ottenere una fonduta liscia e setosa.
Tagliate la calotta della pagnotta, scavate l'interno. Conservate i ritagli: serviranno per fare degli gnocchi di pane o dei crostini per una zuppa di verdure.
Riempite la pagnotta con la fonduta.
Completate con semi di zucca, gherigli di noce e miele, serviti anche in ciotoline a parte.

SPIRALE DI VERZA RIPIENA DI RISO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **600 g riso Vialone nano**
- **300 g cipolla bianca**
- **20 foglie di verza**
- **limone**
- **menta**
- **finocchietto**
- **burro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Eliminate la costa centrale dalle foglie di verza e sbollentatele per 1 minuto in acqua salata. Conservate gli scarti.
Scolatele e distendetele su un canovaccio. Tamponatele con delicatezza: questa operazione serve a renderle morbide così da poterle arrotolare senza romperle.
Riducete gli scarti di verza tenuti da parte in piccoli tocchetti.

Tagliate la cipolla a fettine sottili e stufatela in una casseruola con 20 g di olio e 20 g di burro (se preferite non usare il burro, usate 40 g di olio); aggiungete gli scarti di verza, bagnate, se necessario con un mestolino di acqua, coprite e cuocete sulla fiamma al minimo per 40 minuti circa.
Lessate il riso in acqua salata e scolatelo leggermente al dente.
Unite il riso alle verdure, condite con il succo di ½ limone, un trito generoso di menta e finocchietto, aggiustate di sale, pepate e cuocete ancora brevemente in modo che tutta la parte liquida evapori.
Disponete le foglie di verza una accanto all'altra, sormontandole leggermente così da ottenere una lunga striscia. Distribuite il composto di riso e verza sulle foglie, chiudete formando un rotolo e avvolgetelo a spirale.
Accomodatela in una teglia foderata di carta da forno, ungetela con un filo di olio e infornate a 185 °C, in modalità ventilata, per 8 minuti: la superficie dovrà diventare dorata. Sfornate e servite. Sarà ottima anche tiepida.

ARROSTO DI VITELLO FARCITO E INSALATA DI PUNTARELLE

Impegno Per esperti
Tempo 3 ore

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **1 kg pancia di vitello oppure cappello del prete**
- **250 g polpa macinata di vitello**
- **200 g tonno sott'olio sgocciolato**
- **100 g verdure a cubetti (carota, sedano rapa, champignon a piacere)**
- **80 g pangrattato**
- **25 g pinoli**
- **15 g filetti di acciughe sott'olio**
- **5 uova**
- **1 cespo di puntarelle**
- **melagrana**
- **vino bianco secco**
- **maggiorana – rosmarino**
- **salvia – alloro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Chiedete al vostro macellaio di prepararvi una tasca usando la pancia di vitello oppure il cappello del prete. Se preferite prepararla voi, usando la pancia dovrete cucire bene tutti i lati, con il cappello del prete sarà sufficiente praticare un taglio orizzontale nella polpa e poi con delicatezza aprirlo per farcirlo.
Raccogliete in una ciotola il tonno sgocciolato e sminuzzato, la polpa di vitello, le verdure a cubetti (variate secondo il vostro gusto), i filetti di acciuga tritati, i pinoli, il pangrattato, le uova, sale e pepe; mescolate così da ottenere un composto omogeneo e morbido.
Salate e pepate l'interno della tasca, poi farcitela con il composto e chiudetela cucendo bene con un filo di cotone resistente.
Accomodate la tasca farcita su una placca unta di olio, profumate con rosmarino, alloro e salvia, ungete anche la tasca, bagnate con vino bianco, coprite con un foglio di alluminio e infornate a 160 °C per 1 ora e 30 minuti circa.
Rimuovete il foglio di alluminio e proseguite per 1 ora bagnando ogni 15-20 minuti con il sugo di cottura.
Sfornate la tasca, trasferitela su una gratella, copritela con il foglio di alluminio e lasciatela riposare per 15 minuti circa. Recuperate intanto il fondo di cottura e filtratelo, se serve.
Mondate le puntarelle e tagliatele in fettine sottilissime oppure affettatele con la mandolina.
Raccoglietele in una ciotola, copritele con acqua e ghiaccio e lasciatele riposare per 10 minuti: diventeranno croccanti e si arricceranno leggermente. Sgocciolatele e conditele con olio, sale, pepe, foglie di maggiorana, qualche chicco di melagrana e, a piacere, un paio di filetti di acciuga sott'olio tritati finemente e poche gocce di succo di limone.
Affettate la tasca ripiena e servitela con le puntarelle e il sughetto di cottura ben caldo. →

DOLCE DI CAROTE E NOCI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER IL DOLCE
- 350 g carote
- 300 g noci pecan
- 300 g olio di oliva
- 250 g zucchero
- 250 g farina
- 6 g lievito in polvere per dolci
- 4 uova – sale

PER COMPLETARE
- 200 g mascarpone
- 100 g panna fresca
- 3 arance – zucchero – rum liquore all'arancia tipo Grand Marnier

PER IL DOLCE
Foderate uno stampo da plum cake (31x12x8 cm) con la carta da forno.
Montate le uova con lo zucchero usando le fruste elettriche fino a quando il composto non diventerà soffice e spumoso e il colore non sarà diventato più chiaro.
Incorporate poi delicatamente l'olio, il lievito setacciato insieme alla farina, le carote grattugiate finemente, un pizzico di sale e le noci spezzettate. Mescolate dal basso verso l'alto così da non smontare troppo il composto.
Versatelo nello stampo e infornate a 170 °C per 50 minuti circa.
Sfornate, lasciate raffreddare del tutto, infine sformate.

PER COMPLETARE
Ricavate la scorza dalle arance, tritatela finemente e tenetela da parte.
Pelate a vivo gli spicchi delle arance, eliminando cioè scorza e pellicina.
Fate caramellare in una padella antiaderente 1 cucchiaiata abbondante di zucchero, aggiungete quindi gli spicchi di arancia, bagnate con un paio di cucchiai di liquore all'arancia, fiammeggiate se volete, e dopo 3 minuti togliete dal fuoco.
Fate raffreddare e poi raccogliete tutto in una ciotolina, che servirete a parte.
Montate la panna, ma non del tutto: in questo modo è possibile continuare a lavorarla con altri ingredienti senza che si smonti.
Lavorate con una frusta il mascarpone così da renderlo morbido e omogeneo, poi unite la panna semimontata e proseguite a mescolare con la frusta. Aggiungete 20 g di zucchero, una spruzzata di Grand Marnier (o di rum, se preferite), mescolate bene e distribuite in una coppa.
Decorate la crema con le scorze di arancia tritate tenute da parte.
Servite il dolce accompagnando con le arance al Grand Marnier e con la crema di mascarpone.

DOLCE DI CAROTE E NOCI

Vassoio in marmo **La Sartoria del Marmo** by Lombardi Marmi, ciotolina dorata **Sambonet**, ciotola della crema al mascarpone **Paola C.**

PER CAVIAR GIAVERI

Caviar Party è il cofanetto degustazione di Caviar Giaveri con ben 8 differenti varietà di caviale, ideale per scoprire tute le differenze e assaggiare anche quelli più pregiati al mondo.

COFANETTO PER GOURMET

Caviar Giaveri, tra i più importanti produttori di caviale italiano, ha lanciato Caviar Party, una lussuosa confezione dedicata alla degustazione di ben 8 diversi caviali, regalo perfetto per i gourmet. Si tratta della migliore selezione dell'azienda, che con l'allevamento di dieci diverse specie di storioni, vanta anche il primato del parco storioni più vario del mondo. "L'intento di Caviar Party è quello di avvicinare le persone al mondo del caviale, facendo loro capire le differenze: ogni specie di storione, infatti, dona un caviale diverso, con un suo sapore unico" racconta Giada Giaveri che, insieme alle sorelle Jenny e Joys, affianca il padre Rodolfo nella conduzione dell'azienda. Si comincia con il caviale Siberian Classic, di colore grigio ambrato, con un gusto iodato e delicato; seguono le uova croccanti e prelibate, di colore marrone, dell'Osietra Classic, più complesso e marino. Quindi è la volta del Beluga Siberian, grigio bruno, con uova morbide e grandi, dal sapore burroso; si prosegue con l'equilibrato e versatile White Sturgeon Deluxe, grigio antracite-nero, amabile e leggero, per poi proseguire con il Golden Sterlet, ottenuto dal ricercato storione Sterleto albino e caratterizzato dal colore giallo oro e dal gusto deciso. Il sesto assaggio è il caviale Sevruga, grigio perlato, con note marine e persistenti; è il caviale più piccolo e il suo sapore finissimo lo ha reso famoso in tutto il mondo. La degustazione prosegue con il pregiatissimo Persian Osietra, il più ricercato, poiché esistono solo pochissimi esemplari che donano questa selezione di uova croccanti e dorate. Dulcis in fundo, il celebre caviale Beluga: ci vogliono ben 30 anni perché queste uova grigio perla, di grandissimo calibro, siano pronte per questo assaggio indimenticabile.

WWW.CAVIARGIAVERI.COM

SOTTO L'ALBERO

Pasta di mandorle, ghiaccia reale, zuccherini e decori così lievi che sembrano pizzi. La pasticceria **Marchesi 1824** traduce la magia delle feste nei dolci più belli. *pasticceria marchesi.com*

Dolcezze, delizie, strumenti hi-tech per cuochi appassionati, tutto quello che serve per una tavola perfetta e le migliori bottiglie dall'aperitivo al dopocena

1. Calendario dell'Avvento **Domori**: ogni giorno cremini, cioccolatini e gianduiotti. *domori.com*
2. Pupazzo di neve, orso polare, albero di Natale, montagne innevate e cassetta delle lettere di Babbo Natale di **Evok**. Da gustare. *brachparis.com/patisserie*
3. Il più elegante Espresso Martini si serve nel Festive Glass **Nespresso** x **Fusalp**. *nespresso.com*
4. Kit per biscotti perfetti di **Lékué**: stampini, spago, adesivi, sacchettini e ricettario. *lekue.com* →

5. Noël à Paris di **Dammann Frères**: tè nero che profuma di ciliegia, pan di zenzero, mandorla amara. Nell'astuccio in metallo ci sono 6 bustine. *dammann.it*
6. Una collezione speciale di **Giovanni Cova & C.** dedicata a Giuseppe Verdi per celebrare i 210 anni dalla sua nascita. *giovannicovaec.it*
7. Fichi del Salento, limoni del Gargano, scorze d'arancia del Tarantino per il **Pugliettone** confezionato in una lanterna di terracotta bianca. *dolceriasapone.it*
8. Veste scozzese per la linea Warming Joy 2023 di **Tea Forté**. *teaforte.eu/ita*
9. Il meglio del cioccolato **Amedei** in una scatola da degustazione. *amedei.it*
10. Quest'anno l'albero fatelo di cioccolato. Ecco il Ciocoabete di **T'a Milano** che si assembla in un attimo e ancor più rapidamente si gusta! *tamilano.com*
11. È come una piccola libreria la confezione di otto tavolette di cioccolato **Lavoratti 1938**. *lavoratti.it*
12. Una selezione delle migliori praline di **Valrhona** con ganache alla cannella, al ribes nero, pralinato di mandorle e nocciole. *valrhona-collection.it*
14. Tè e infusi per il calendario dell'Avvento di **La Via del Tè**. *laviadelte.it*
15. La scatola di latta decorata con i motivi jacquard di **Etro** racchiude il panettone di Fabio Pisani e Alessandro Negrini, chef di Il Luogo di Aimo e Nadia. *etro.com*
16. Perfetta per una merenda in famiglia la torta con crema al mascarpone e crumble alle nocciole di **Iper La grande i**. *iper.it*
17. Sono 4 le versioni per realizzare i Christmas Cookies di **Marcato**: nelle confezioni matterello e tagliabiscotti. *marcato.it*
18. Da provare il panettone al limoncello di **Olivieri** con scorze di limone candite al posto dell'uvetta. *olivieri1882.com*
19. **Amarena Fabbri** e panettone: connubio vincente. Nella latta con i classici decori blu e bianchi. *shop.fabbri1905.com/it*
20. Il pandoro di **Niko Romito** a sostegno di **Fondazione Veronesi** è confezionato in borse di seta e broccato. *shop.laboratorionikoromito.it*

DOLCETTO O OMBRETTO?

Si chiama Better than chocolate (**13**) di **Too Faced** la palette di ombretti che contiene polvere di cacao. Tantissime tonalità pastello dalla consistenza cremosa: potete scegliere cioccolato, caramello e zuccherini brillanti. *sephora.it*

FOTO F. ZASLOW

THUN
DIFFONDI LA GIOIA DEL NATALE
Thun.com

Tavola da favola

1. Café Satin, fragranza per la casa ispirata al caffè Gesha, una rara varietà etiope. Di **Locherber Milano**. 99 euro; *locherbermilano.com*
2. Tovaglietta con bordo a contrasto **Bitossi Home**. 86 euro, il set; *bitossihome.it*
3. Decorazione natalizia **Brandani**. *brandani.it*
4. Pendente per albero di Natale in vetro soffiato **Ikea**. 13 euro il set da 4; *ikea.com*
5. Per una tavola fortunata, conviene apparecchiare con i piatti Scaramantica di **Voiello**. 69,99 euro, *voiello.it*
6. Bicchiere con decorazione interna **Ichendorf**. *ichendorfmilano.com*
7. Alzatina in vetro di Murano soffiata a mano **Carlo Moretti**. 159 euro; *carlomoretti.com*
8. Set da sei tovaglioli **La DoubleJ**. *ladoublej.com*
9. Lampada portatile da tavola Folia di **St Louis**. 2.450 euro; *saint-louis.com*
10. Cuscino a fantasia floreale collezione Good **Maisons du Monde**. *maisonsdumonde.com*
11. Porcellane della collezione Oriente Italiano **Ginori 1735**. *ginori1735.com*
12. Posate in acciaio dorato satinato **Mango**. *mango.com*
13. Decorazione surrealista per il piatto in porcellana **Faïencerie Georges**. *faienceriegeorges.com*
14. Piatto piano decorato a mano L'Amore della collezione Fil Rouge di **Musae**. 35 euro; *musae-acasa.it*
15. Piattino da dessert Cortile **La DoubleJ**. 47 euro; *ladoublej.com*
16. Piatto con disegni geometrici **Villeroy & Boch**. *villeroy-boch.it*

BELLA CONFUSIONE

La tendenza del Natale 2023? Per apparecchiare una tavola favolosa abolite il coordinato, aprite le madie e mescolate stili ed epoche dei vostri pezzi. Alternate decorazioni classiche e contemporanee, geometriche e floreali. L'effetto sarà «wow».

AI, ARTE & CHAMPAGNE

Nome, etichetta e strategia di lancio create dall'artista Teo KayKay con l'Intelligenza Artificiale per lo Champagne Cyber Cuvée: 480 bottiglie di Pinot meunier dell'annata 2015 da vigne di oltre 50 anni e con un affinamento sui lieviti di 84 mesi. Cult per gli appassionati di vino e di tecnologia.

Le mille bolle

1. Champagne Brut Belle Epoque 2015 **Perrier-Jouët** in confezione con due calici decorata da Fernando Laposse. 240 euro; *perrier-jouet.com*

2. Champagne Extra Brut Blanc de Noirs Essentiel **Piper-Heidsieck**. 60 euro; *piper-heidsieck.com*

3. Champagne Extra Brut **Cyber Cuvée**. 123 euro; *pellegriniprivatestock.com*

4. Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Dom Ruinart 2010 **Ruinart**. 264 euro; *ruinart.com*

5. Flûte Toy's Delight **Villeroy & Boch**. 25,90 euro per 2 calici; *villeroy-boch.it*

6. Champagne Brut Millésime 2013 **Rare**. 250 euro; *rare-champagne.com*

7. Champagne Brut Impérial Limited Edition EOY **Moët&Chandon**. 85 euro; *moet.com*

8. Champagne Brut Rosé 2009 **Dom Pérignon**. 450 euro; *domperignon.com*

9. Champagne Brut Cuvée Hemera 2008 **Champagne Henriot**. 185 euro; *champagne-henriot.com*

10. Champagne Extra Brut Cuvée René **Tribaut Schloesser**. 100 euro; *champagne.tribaut.wine*

11. Coppa per Champagne Thistle **Saint Louis**. 450 euro; *saint-louis.com*

12. Tint Coupe Glass **Hay**. Set da 2 coppe, 49 euro; *hay.dk*

13. Champagne Brut Rosé 27ème édition Echoes Coffret **Krug**. 400 euro; *krug.com*

14. Champagne Extra Brut Blanc de Noirs Grand Cru **Bruno Paillard**. 120 euro; *champagnebrunopaillard.com*

15. Champagne Brut La Grande Dame 2015 x Paola Paronetto **Veuve Clicquot**. 200 euro; *veuveclicquot.com*

Dimmi cosa bevi...

1. Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry Millesimato 2022 **Foss Marai**. 28 euro; *fossmarai.com*
2. Spumante Riesling Extra Dry Millesimato 2022 Rocca dei Forti **Cantine Togni**. 8,50 euro; *roccadeiforti.it*
3. Amarone Classico Costasera 2018 **Masi**. 39 euro; *masi.it*
4. Alto Adige Merlot Cabernet Riserva Tres 2016 **Cantina Kurtatsch**. 185 euro; *kellerei-kurtatsch.it*
5. Moscato dello Zucco 2013 **Cusumano**. 35 euro; *cusumano.it*
6. Amarone della Valpolicella Riserva Sergio Zenato verticale annate 2006, 2007, 2009 **Zenato**. 512 euro; *zenato.it*
7. Calice Barolo *Vinalia* **Luigi Bormioli**. 45 euro 6 pezzi; *bormioliluigi.com*
8. Portabottiglie Filare 24 **Giorgetti**. *giorgetti.eu*
9. Prosecco Treviso Extra Dry Edizione Speciale 50° Anniversario **Cantine Maschio**. 15,50 euro la magnum; *cantinemaschio.com*
10. Trento Perlé 2017 **Ferrari**. 37 euro; *ferraritrento.com*
11. Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut La Rivetta 120 **Villa Sandi**. 16 euro; *villasandi.it*
12. Sforzato di Valtellina 5 Stelle 2020 Black Star Edition **Nino Negri**. 260 euro la magnum; *ninonegri.it*
13. Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Inter Collection **Santa Margherita**. 25 euro; *santamargherita.com*
14. Pinot Grigio Spumante Brut delle Venezie **Ponte1948**. 7 euro; *ponte1948.it*
15. Pomino Brut Leonia 2018 **Frescobaldi**. 50 euro box con calici; *frescobaldi.com* →

16. Recioto della Valpolicella Classico 2021 **Albino Armani**. 19 euro; *albinoarmani.com*
17. Franciacorta Franco Ziliani 90 Riserva 2008 **Berlucchi**. 180 euro; *berlucchi.it*
18. Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2019 **Bellavista**. 45 euro; *bellavistawine.it*
19. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano R.D.O. Ponente Brut 2022 **Masottina**. 18 euro; *masottina.it*
20. Cabernet Sauvignon Fear No Dark 2020. **Pasqua**. 60 euro; *pasqua.it*
21. Cavatappi elettrico per vino **Twinz'Up**. 34,99 euro su Amazon; *amazon.it*
22. Amarone della Valpolicella Classico 2019 Luxury Box **Allegrini**. 85 euro; *allegrini.it*
23. Calice Greca Classics on Acid - Diesel Living with **Seletti**. 47 euro; *seletti.it*
24. Calice vini bianchi strutturati e rossi giovani serie Ultralight **Zafferano**. 2 pezzi 54,90 euro; *zafferanoitalia.com*
25. Prosecco Brut M-Use 2022 **Pizzolato**. 10 euro; *lacantinapizzolato.com*
26. Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro Noir **Ca' del Bosco** (da non perdere l'annata 2011). 96 euro l'annata corrente (2015); *cadelbosco.com*
27. Brunello di Montalcino **Poggio di Sotto** (da non perdere la 2016). 220 euro l'annata corrente (2018); *collemassariwines.it*
28. Etna Bianco Archineri 2021 **Pietradolce**. 50 euro; *pietradolce.it*
29. Alto Adige Pinot Bianco Rarity 2010 **Terlano**. 190 euro; *cantina-terlano.com*
30. Soave Classico Colle Sant'Antonio 2018 **Graziano Prà**. 97 euro la magnum; *vinipra.it*
31. Barolo Brunate **Giuseppe Rinaldi** (da non perdere l'annata 2004). 320 euro l'annata corrente (2019); *tel. 017356156*

APPASSIONATI CERCASI

Bottiglie rare, grandi formati (in magnum il vino invecchia meglio), produttori cult, annate da non perdere, denominazioni alla moda: sei etichette per fare felice un intenditore.

Un fritto da favola!

Croccante e asciutto, proprio come al ristorante

n°1

La marca preferita dagli chef italiani*

FRITTURA DA CHEF

SCOPRI I NOSTRI CONSIGLI PER UNA FRITTURA PERFETTA

FRIENN è l'olio da frittura di Olitalia, utilizzato da tantissimi chef in tutta Italia, che garantisce elevata **stabilità alle alte temperature** e rende il fritto **croccante e asciutto**, dal gusto leggero.
La sua formula innovativa, a base di semi di **girasole altoleico 100% italiani** e antiossidanti, riduce fumo, schiuma e odore di fritto.
FRIENN è stato studiato appositamente per essere un alleato indispensabile per **tutti i tipi di frittura** e può essere utilizzato sia in padella che in friggitrice, anche ad aria.

*Claim di Olitalia basato su una ricerca condotta da NielsenIQ a giugno 2023. Risultati a Totale Marca Olitalia, su un campione di 600 tra Ristoranti, Pizzerie e Hotel con cucina, +/- 4 punti percentuali con un'attendibilità della stima del 95%.

LA TRADIZIONE DI DOMANI.

olitalia.com

INGIOIELLATE!

Un'idea originale per la vostra tavola di Natale? Utilizzate i bracciali di famiglia invece dei soliti portatovaglioli! E poi arricchite l'insieme con particolari dorati: da indossare, da sfoggiare e... da mangiare.

I giorni dell'oro

1. Stampi in alluminio pressofuso Nordic Ware, Nutcracker Sweets di **Künzi**. 62 euro; *kunzigroup.com*
2. Ribbon Mirror metal finish (gold) by **Nika Zupanc**. 700 euro circa; *qeeboo.com*
3. Lampada portatile da tavola Sister Light oro di **Zafferano**. 262 euro; *zafferanoitalia.com*
4. Scatola del Calendario dell'Avvento con sorprese di **Armani/Dolci** by Guido Gobino. *armanidolci.com*
5. Fork Bracelet di **Nadine Ghosn**. *nadineghosn.com*
6. Sottopiatto in vetro della collezione Christmas light di **Coincasa**. 12,90 euro; *coin.it*
7. Anelli flessibili Souls nei tre colori dell'oro con diamanti, smeraldi, zaffiri e rubini di **Fope**. Da 1.200 euro; *fope.com*
8. Praline al caramello salato **Zàini**. 2,99 euro; *zainispa.it*
9. Porte ben aperte in sala da pranzo con il fermaporta Pera Dorata di **Novità Home**. 8,50 euro; *novitahome.com*
10. Cucchiaino da tè in ottone **Madam Stoltz**. 12 euro; *madamstoltz.dk*
11. Anelli in oro bianco, giallo e rosa Belle Époque Reel di **Damiani**. Da 1.690 euro; *damiani.com*
12. Decorazioni natalizie a forma di stelle per albero di Natale di **Swarovski**. 45, 85, 115 euro; *swarovski.com*
13. Piramide **Ferrero Rocher**. 7,99 euro; *ferrerorocher.com*
14. La Pentola d'Oro di **Agnelli Since 1907**. 3.000 euro; *pentoleagnelli.it*
15. Panettone d'oro Limited Edition di Moschino per **Martesana**. 69 euro al chilo; *martesanamilano.com*
16. Veretta a doppio giro in oro rosa con diamanti e zaffiri **Pisa Orologeria**. Prezzo su richiesta; *pisaorologeria.com*
17. Forno a microonde Grill NeoChef di **LG**. 119 euro; *lg.com*

FOTO FASANOTTO BRANCA, M. CAMAGNA

L'universo è infinito.
Noi ne esploriamo la parte più buona.

Ravioli ripieni di ricotta e Amaretti morbidi La Sassellese

ricetta per 4 persone

Per l'impasto:
250 g farina 00
2 uova intere
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di olio evo

Per il ripieno:
400 g ricotta fresca
30 g parmigiano reggiano grattugiato
1 albume d'uovo
Timo fresco
6 Amaretti La Sassellese sbriciolati
Sale e pepe

Per la crema di piselli:
300 g piselli (surgelati)
250 ml brodo vegetale
8 foglie di menta
Olio evo
Sale e pepe

Per i pomodorini:
150 g pomodorini ciliegini
1 spicchio d'aglio
5 foglie di basilico
15 g zucchero di canna
Olio evo
Sale e pepe

Per impiattare:
2 Amaretti La Sassellese
Parmigiano reggiano a scaglie
Foglie di menta

Impastare i ravioli unendo farina, uova ed olio. Lasciare riposare l'impasto ed infine stenderlo in sfoglie sottili. Ricavare tanti quadrati di circa 7 cm di lato. A parte preparare il ripieno mescolando ricotta, albume, parmigiano, Amaretti, timo, sale e pepe. Posizionare una piccola quantità di ripieno su ogni quadrato e richiudere unendo gli angoli al centro sopra il ripieno, sigillare i 4 lati ottenendo un fagottino.

Sbollentare i piselli in acqua bollente, scolarli e trasferirli in un mixer. Unire poi brodo caldo, menta, sale, pepe e olio, frullare ottenendo una crema morbida. Passare al colino fine per eliminare le bucce; trasferire in un pentolino e mantenere in caldo.

Infine, in una padella antiaderente, scaldare olio ed aglio e aggiungere i pomodorini tagliati in quattro, il sale, il basilico e lo zucchero di canna. Saltare per pochi secondi e spegnere la fiamma.

Disporre in un piatto fondo la crema di piselli, adagiarvi i ravioli cotti in acqua bollente, cospargere con i pomodorini ed infine condire con olio a crudo e a piacere qualche scaglia di Parmigiano Reggiano, Amaretti sbriciolati e foglie di menta. Servire.

Chef: Mattia Poggi

Canestrellini

Baci di Sassello

CURIOSITAS

VERSO IL FUTURO

Offrono prestazioni avveniristiche coniugando innovazione tecnologica e linee retrò gli elettrodomestici di nuova generazione. Per arredare cucine da sogno. E semplificarsi la vita.

Alta precisione

1. Ha anche un dispenser per gli ingredienti aggiuntivi la macchina per il pane Bread Maker SD-YR2550 di **Panasonic**. *panasonic.com*

2. L'aspirapolvere e lavapavimenti **Dyson** ha un'autonomia di 60 minuti in modalità eco. *dyson.it*

3. Grazie a oltre 400 programmi ogni tipo di cottura è possibile con il forno SuperOven Model 1 di **Unox Casa**. *unoxcasa.com*

4. La friggitrice ad aria Combi 7000 di **Philips** è dotata di termosonda e programmi di cottura personalizzata. *philips.it*

5. In nuance cipria il forno a microonde combinato **Samsung** MG23T5018CPET ha triplo sistema di diffusione delle onde per un riscaldamento più uniforme dei cibi. *samsung.com*

6. Nel piano a induzione con cappa integrata NikolaTesla Unplugged di **Elica** la funzione di cottura Melting evita che il fondo della pentola si bruci, anche senza mescolare. *elica.com*

7. Elegante combinazione tra il tavolo Infinity e le sedie (in tessuto smacchiabile) Tailor di **Scavolini**. *scavolini.com*

8. La macchina da caffè espresso ECF02 di **Smeg** ha un pannello di controllo con doppio menù per selezionare 4 funzioni espresso. *smeg.com*

9. I piani di cottura a induzione Celsius° Cooking di **ASKO**, grazie alla connessione alle pentole e alla sonda, regolano il grado di calore ideale. *asko.com*

10. Il Grill Lumin Compact Black di **Weber** raggiunge i 315 °C, per una rosolatura di alta qualità. *weber.com*

11. Buon anno con il coltello Huntsman di **Victorinox** in edizione limitata Year of the Dragon 2024. *kunzigroup.com*

12. Il tostapane 4 fette ICBWGTR104S-CE di **Wolf** ha la funzione scongelamento e preparazione bagel. *frigo2000.it*

→

CALDA OSSESSIONE

L'ultima tendenza in cucina? I termometri di alta precisione connessi con smartphone e tablet. Ispirati alle cucine professionali, sono in grado di calcolare una cottura (più sana) al millimetro.

13. Sul ripiano della macchina da caffè Classic Green di **Gaggia** ci stanno fino a 5 tazzine. 479 euro; *gaggia.com*
14. Con il sistema Bean Switch System Rivelia EXAM440.55.G di **De'Longhi** riconosce le diverse varietà di chicchi di caffè. *delonghi.com*
15. Combina digitale e analogico la macchina fotografica istantanea Sofort 2 di **Leica**. *leica.com*
16. Ciotola in rame e 10 velocità per la planetaria Serie Design Blossom 4,7 l Artisan di **Kitchen Aid**. 929 euro; *kitchenaid.it*
17. Si ispira ai vetri da laboratorio la tazzina per l'espresso Cuore di **Blueside Design**. 70 euro; *blueside-design.com*
18. Come alberelli di Natale gli stampi di **Silikomart** in collaborazione con il pasticciere Enzo Roussel. 17,51 euro; *silikomart.com*
19. AirHub Portable, il nuovo purificatore di **Faber**, migliora l'aria in tutta la casa. 399 euro; *faberspa.com*
20. Gli accessori universali del kit All-In di **Franke** si adattano a tutti i lavelli convertendoli in una postazione di lavoro. Da 126 euro; *franke.com*
21. Mezzaluna per erbe aromatiche **su Amazon**. Da 9,99 euro; *amazon.com*
22. Il sistema Multi Beverage I-Master Serie 5 di **Haier** prepara dalla cioccolata al caffè come un vero barista: senza capsule. *haier-europe.com*
23. Barra magnetica per coltelli, **Berkel**. 79 euro; *theberkelworld.com*
24. Termometro istantaneo digitale per grigliate di carne **ThermoPro** TP620. *amazon.it*
25. Si chiama **Meater** il primo termometro da cucina intelligente wireless con algoritmo per la stima del tempo. 109 euro; *meater.com*
26. Termometro digitale a lettura rapida di **Big Green Egg**. 54 euro; *biggreenegg.eu*
27. Fa parte del sistema All-Around di **Doimo** il Progetto 6 che gioca sulla perfetta combinazione di materiali. *doimocucine.com*
28. Macchina da caffè a posizionamento libero di **Miele**. 999 euro; *miele.it*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

Su con lo spirito!

1. Undici erbe rendono unico il Gin Vitae Gold di **Castagner**. *grappacastagner.it*
2. Il Gin di **Mazzetti d'Altavilla** da abbinare a due toniche diverse. A ciascuno il suo gin tonic. *mazzetti.it*
3. Dedicata ai bartender la collezione Veneziano Mixology di **Zafferano**. *zafferanotableware.com*
4. Di **Coincasa** il coloratissimo bicchiere da drink. *coin.it*
5. Dalla collaborazione tra **Birra Forst** e **Roner Distillerie** nasce il whisky TER Lignum: riposa in botti di tre legni diversi, ciliegio, rovere e salice. *forst.it* e *roner.com*
6. Molto più di un liquore al caffè: Elephant Gin Coffee di **Compagnia dei Caraibi** con parte dei proventi protegge gli elefanti africani. *compagniadeicaraibi.com*
7. Scotch whisky **Talisker** in edizione limitata, attenta all'ambiente, realizzata con Parley for the Oceans. *parley.tv*
8. Si chiama Emilio il tumbler di **Blueside**. Lo spessore del vetro è perfetto per i drink «pestati». *blueside-design.com*
9. Nel bicchiere note di spezie, zucchero, quercia e un tripudio di agrumi: ecco il rye whiskey **WhistlePig**. *whistlepigwhiskey.com*
10. Coppia sfavillante sotto l'albero: rum **Zacapa Centenario 23** e panettone di **Carlo Cracco**. *shop.carlocracco.it*
11. The Hearach è il termine gaelico che definisce gli abitanti dell'isola di Harris dove questo Single Malt Scotch Whisky viene prodotto. *harrisdistillery.com*
12. Immancabile sulla tavola delle feste il maraschino **Luxardo**. *luxardo.it*
13. È dalla zona tra il Lago di Garda e le Dolomiti che arrivano le botaniche del Gin 7 Laghi® di **Pisoni**. *pisoni.it*
14. Coppa Martini della collezione Volant di **Brandani**. *shop.brandani.it*
15. Whisky di montagna 100% italiano prodotto da Villa de Varda per **Eataly**. *eataly.net*
16. Brilla come un diamante il bicchiere Estrella di **Pasabahce**. *pasabahce.com*
17. C'è anche il cacao tra gli ingredienti del **Sabatini Gin Venezuela**. *sabatinigin.com*

SEMBRA, MA NON È

18. Prezioso distillato da bere on the rocks? Le note aromatiche di Ambre Sauvage Absolu di Goutal conviene indossarle: mirtillo, lavanda, iris e vaniglia. *goutalparis.com*

FOTO P. BERNARDOTTI

Buon Natale e Gustoso Anno Nuovo!

Una specialità dal **sapore gustoso e delicato** grazie all'impiego delle **pregiate carni di Mora Romagnola**, una razza suina autoctona allevata allo stato **semibrado** sulle colline di Brisighella (RA).
Una squisita bontà **lavorata artigianalmente** utilizzando i **muscoli più nobili** del suino e racchiusa in **budello naturale legato a mano**.
Ideale da condividere con i propri cari durante pranzi e cene natalizie.
Perfetto anche come idea regalo!

sito: www.molinospadoni.it - **e-shop:** www.casaspadoni.it - **seguici su** f : @OfficineGastronomicheSpadoni

GRANDI FORMATI

Uno spicchio di Parmigiano Reggiano Dop non vi basta? Nessun timore, è possibile acquistarne anche una forma intera. Pesa circa 39 kg e arriverà direttamente a casa in confezione sottovuoto. *shop.parmigianoreggiano.com*

Tutti a pranzo da noi

1. Per l'aperitivo o a fine pasto **Formaggi Svizzeri** tipici stagionati. *formaggisvizzeri.it*
2. Calendario dell'avvento con selezione di pistacchi creato da Lidia Forlivesi, foodblogger, con **American Pistachio Growers**. *americanpistachios.it*
3. Grana Padano Dop (stagionato da 9 a 24 mesi) **Grana Padano**. *granapadano.it*
4. Contiene del riso dalla delicata nuance rosa, ricavato da chicchi di riso integrale nero privato del pericarpo, la latta della linea Origini di **Riso Vignola 1880**. 7,90 euro la confezione da 500 g. *origini.risovignola.it*
5. Si chiama *Italian Style* la box di **Caviar Giaveri** con 3 selezioni di caviale e una bottiglia di Ferrari Perlé con tutto il necessario per degustarli. 370 euro; *caviargiaveri.com*
6. Dalla sorprendente forma di albero di Natale la pasta Vortipa 3D della linea **BluRhapsody**. 12 pezzi, 12,90 euro; *blurhapsody.com*
7. Delicati e carnosi i filetti di branzino e orata cotti al naturale di **Friultrota**. *friultrota.com*
8. Ci vogliono 8 mesi per lo Speck altoatesino Oltspeck di **Recla**. *recla.it*
9. Stagionatura sapiente fino a 46 mesi per un grande classico: il **Parmigiano Reggiano Dop**. *parmigianoreggiano.com*
10. Tutti i classici di Natale, lenticchie di Castelluccio di Norcia comprese, nel cesto di eccellenze italiane proposto da **Peck**. 148 euro; *peck.it*
11. Prima scelta delle produzioni biologiche italiane e un grande classico della pasticceria natalizia, nella cesta natalizia Panettone di **Alce Nero**. *alcenero.com*
12. In uno scrigno di legno le delizie al tartufo di **Savini Tartufi**. *savinitartufi.it*
13. Tutto per il cenone nei cesti natalizi di **Eataly** con il meglio del Belpaese.

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN INVERNO

IL PAESE DELLE RARITÀ

BROCCOLO DI TORBOLE
Si produce nell'Alto Garda, tra Torbole e Linfano (Trento), dove il microclima innalza la temperatura del minimo indispensabile a evitare la formazione di brina, deleteria per le infiorescenze. Questa particolare varietà è caratterizzata da un sapore gentile e delicato.

FIORE SARDO DEI PASTORI
Il nome sembra ricondurre al fiore del cardo usato un tempo come caglio, o per l'incisione sugli stampi in legno utilizzati per la produzione. È un pecorino antico e intenso, tipico del Nuorese, prodotto ancora dai pastori nei paesi della Barbagia.

BROVADÂR DI MOGGIO UDINESE
È una preparazione antica a base di rape che si raccolgono fino a dicembre sulle montagne del Friuli. Si fanno fermentare in barili con le loro foglie e acqua salata, poi si tritano. Di sapore acre e penetrante, il brovadâr si consuma con la minestra di orzo e fagioli o con il musetto di maiale.

SALAME DI FABRIANO
È preparato da pochi artigiani con coscia e fiocco suino mescolato con il lardo della schiena, il migliore. Si insacca in budello naturale e si fa stagionare per 70 giorni almeno. Le carni provengono da maiali pesanti dell'Appennino Umbro-Marchigiano allevati in piccole aziende.

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI, ARCH. SLOW FOOD

RISOLÌ la qualità Green

Un tempo, l'acquisto di pentole, padelle e dei vari altri strumenti per cucinare era compiuto il più delle volte con una certa superficialità, badando esclusivamente a misure e colori. Oggi invece un consumatore sempre più esigente e attento alla propria salute, sceglie con cura quei prodotti in grado di cuocere i cibi in maniera sana e sicura. E d'altra parte perché non dovrebbe essere cosi? In fondo quando acquistiamo i diversi alimenti oggi abbiamo la possibilità, leggendo le etichette, di sapere molto sul luogo e sulle caratteristiche dei cibi che acquistiamo. Risolì, presente con successo sul mercato dal 1965 grazie ad una filosofia produttiva che ha sempre puntato sul "Made in Italy", risponde a questa esigenza con Dr.Green®. Si tratta di una linea, completamente ecologica, perfetta per cucinare in modo sano e genuino. Comprende pentole, tegami e casseruole e tutto ciò che si usa nel quotidiano, realizzati con un innovativo antiaderente a base d'acqua Green Stone, alluminio riciclato e un packaging assolutamente privo di plastica. Strumenti preziosi che oltre a preservare la salute del nostro pianeta, consentono di cucinare cibi gustosi, cotti perfettamente e soprattutto con il minimo contenuto di grassi. Insomma, "Be clean, be green, buy Dr. Green®" come recita il claim Risolì!

Energytips degli strumenti di Cottura Risolì

- Le padella Risolì richiedono un minimo consumo di gas, garantiscono un riscaldamento omogeneo ed offrono una tenuta di calore anche a fuoco spento.
- il lavaggio è semplice richiede un ciclo breve di 30 minuti con un non indifferente risparmio energetico.

L'economia circolare secondo Risolì

RISOLI' presta grande attenzione al controllo degli aspetti AMBIENTALI e della SICUREZZA legati alla propria attività produttiva. Per questo motivo l'azienda grazie ad una filiera 100% Made in Italy provvede alla raccolta e al reciclaggio di tutti gli scarti metallici sia eprovenienti dagli scarti delle fusioni stesse sia dalla raccolta delle lavorazioni successive e, sia dalla raccolta delle pentole usate e ormai a fine ciclo vita. Una volta raccotlo il metallo viene consegnato a fornitori qualificati e certificati i quali verranno nuovamente rifusi e trasformati in nuovi pani di alluminio per uso alimentare per la successiva produzione di nuove pentole.

IN DISPENSA

1. Solo verdure provenienti da agricoltura biologica certificata per il Granulare Vegetale Bio di **Bauer**. Immediatamente solubile grazie alla speciale granulazione, è buono anche come insaporitore.

2. Garantita dal Consorzio di tutela, la **Mortadella di Bologna Igp** è ghiotta, sì, ma anche ricca di vitamine B e sali minerali. Inoltre, 100 g di mortadella hanno meno calorie di un piatto di pasta e solo 70 mg di colesterolo.

3. Madama Oliva propone in edizione limitata le olive fresche, appena raccolte: non contengono conservanti, sono più aromatiche e hanno un livello di salinità contenuto.

4. Ingrediente particolare per aperitivi e dolci, la panna acida **Meggle** si ottiene dalla combinazione della panna fresca con fermenti lattici, senza altre aggiunte. Ottima con il pesce, i tacos e nelle cheesecake.

5. Per produrre l'**Olio Toscano**, tutelato dal Consorzio, le olive sono raccolte direttamente dalle piante e pressate con mezzi meccanici che non ne alterano le caratteristiche. L'olio è verde, piccantino e leggermente amaro.

6. Il Miele+ di **Mielizia** concentra in un vasetto miele, polline e pappa reale, offrendo un prodotto particolarmente energetico e ricco di proteine e di vitamine. Ideale a colazione, anche come ricostituente in convalescenza.

7. Dalla Sardegna, il più conosciuto dei suoi prodotti di panetteria, il carasau: **Baule Volante** lo prepara con semola integrale, acqua, lievito e sale. È ottimo come accompagnamento, ma anche come ingrediente in cucina.

8. Il controllo della filiera è molto importante per **Ponti**. Il QR code sull'etichetta di questo aceto di mele contiene tutte le informazioni sulle mele: data di raccolta e provenienza (sempre 100 % italiana).

9. La mozzarella Fior di Latte da 200 g, di **Brimi** è prodotta con latte 100 % Alto Adige, proveniente dagli incontaminati masi di montagna. Del latte conserva il gusto delicato e ha consistenza morbida.

10. Coltivata e lavorata in Italia con semi certificati e senza OGM, la soia edamame di **Orogel** è ricca di fibra e di proteine. Da provare in insalate, zuppe e poke.

11. Molino Spadoni ottiene la sua farina di ceci dalla macinazione di ceci secchi di prima qualità. È ideale per preparare farinate e panelle.

12. Il tartufo nero invernale è uno dei tartufi lavorati e commercializzati da **Urbani Tartufi**. Per dare intensità a primi e secondi piatti.

A CURA DI **LAURA FORTI**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Agnelli Since 1907 pentoleagnelli.it
Albino Armani albinoarmani.com
Alce Nero alcenero.com
Allegrini allegrini.it
Amedei amedei.it
American Pistachio Growers americanpistachios.it
Antichi Poderi Jerzu jerzuantichipoderi.it
Argiolas argiolas.it
Armani Dolci armanidolci.com
Asko it.asko.com
Barone Pizzini baronepizzini.it
Bauer bauer.it
Baule Volante baulevolante.it
Bellavista bellavistawine.it
Berkel theberkelworld.com
Berlucchi berlucchi.it
Bitossi Home bitossihome.it
Blueside Emotional Design blueside-design.com
Blurhapsody blurhapsody.com
Bolla gruppoitalianovini.it
Brandani brandani.it
Brimi brimi.it
Bruno Paillard champagne brunopaillard.com
Ca' del Bosco cadelbosco.com
Calatroni calatronivini.it
Cantina Fratelli Pisoni pisonivini.it
Cantina Kurtatsch kellerei-kurtatsch.it
Cantina Produttori Fregona torchiato.com
Cantine Bertani bertani.net
Cantine Maschio cantinemaschio.com
Carlo Moretti carlomoretti.com
Casarialto casarialto.it
Castagner grappacastagner.it
Caviar Giaveri caviargiaveri.com
Champagne Henriot champagne-henriot.com
Coincasa coin.it
Compagnia dei Caraibi compagniadeicaraibi.com
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano parmigianoreggiano.com
Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna mortadellabologna.com
Consorzio per la tutela del Franciacorta franciacorta.wine/it
Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP oliotoscanoigp.it
Consorzio Tutela Grana Padano granapadano.it
Consorzio Tutela Vini Soave ilsoave.com
Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp modenaigp.it
Crivelli Gioielli crivelligioielli.com
Cusumano cusumano.it
Damiani damiani.com
Dammann Frères dammann.it
Doimo Cucine doimocucine.com
Dom Pérignon domperignon.com
Domori domori.com
Donnafugata donnafugata.it
Dyson dyson.it
Eataly eataly.net
Elica elica.com
Engels Park engelspark.it
Etro etro.com
Fabbri shop.fabbri1905.com/it
Faber faberspa.com
Ferrari ferraritrento.com
Ferrero ferrero.it
Fope fope.com
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it
Forst forst.it
Foss Marai fossmarai.com
Franke Group franke.com
Frescobaldi frescobaldi.com
Frigo2000 frigo2000.it
Friultrota friultrota.com
Gaggia gaggia.com
Ginori 1735 ginori1735.com
Giovanni Cova & C. giovannicovaec.it
Grafiche Tassotti tassotti.it
Graziano Prà vinipra.it
Gruppo De'Longhi delonghi.com
H&M Home hm.com
Haier haier-europe.com
Ikea ikea.com
Iper La grande i iper.it
KitchenAid kitchenaid.it
KnIndustrie knindustrie.it
Krug krug.com
Künzi kunzigroup.com
La DoubleJ ladoublej.com
La Sartoria del Marmo lombardimarmi.com
La via del tè laviadelte.it
Laboratorio Paravicini paravicini.it
Lavoratti 1938 lavoratti.it
Leica leica.com
Les Ottomans les-ottomans.com
LG Electronics lg.com
Lisa Corti lisacorti.com
Luigi Bormioli bormioliluigi.com
Luxardo luxardo.it
Madama Oliva madamaoliva.it
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Mango Home shop.mango.com
Marcato marcato.it
Marchesi 1824 pasticceriamarchesi.com
Marchesi Mazzei mazzei.it
MarinaC marinac.it
Masi masi.it
Masottina masottina.it
Mazzetti d'Altavilla mazzetti.it
Meater Plus 2 store-eu.meater.com
Meggle meggle.it
Miele miele.it
Mielizia mielizia.com
Moët&Chandon moet.com
Molino Spadoni molinospadoni.it
Nespresso nespresso.com
Nino Negri ninonegri.it
Novità Home novitahome.com
Olivieri olivieri1882.com
Orogel orogel.it
Panasonic panasonic.com
Paola C. paolac.com
Pasabahce pasabahce.com
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Pellegrini pellegriniprivatestock.com
Perrier-Jouët perrier-jouet.com
Philips philips.it
Pietradolce pietradolce.it
Piper-Heidsieck piper-heidsieck.com
Pisa Orologeria pisaorologeria.com
Pisoni pisoni.it
Pizzolato lacantinapizzolato.com
Poggio di Sotto collemassariwines.it
Ponte1948 ponte1948.it
Ponti ponti.com
Rare rare-champagne.com
Recla recla.it
Riseria Vignola Giovanni origini.risovignola.it
Rivolta Carmignani rivoltacarmignani.com
Rocca dei Forti roccadeiforti.it
Roner Distillerie roner.com
Rose & Tulipani rosetulipani.com
Rosenthal rosenthal.de
Ruinart ruinart.com
Sabatini Gin sabatinigin.com
Saint Louis saint-louis.com
Sambonet sambonet.com
Samsung samsung.com
Santa Margherita santamargherita.com
Savini Tartufi savinitartufi.it
Scavolini scavolini.com
Sephora sephora.it
Silikomart silikomart.com
Silva Tessuti silvatessuti.it
Smeg smeg.com
Sorelle Bronca sorellebronca.com
Studio Notte disp. su artemest.com
Suavia suavia.it
Swarovski swarovski.com
T'A Milano tamilano.com
Taleggio e Consorzio di Tutela taleggio.it
Talisker parley.tv
Tatamama tatamama.it
Tea Forté teaforte.eu/ita
Tenuta Mazzolino tenuta-mazzolino.com
Terlano cantina-terlano.com
Terra Moretti terramorettiresorts.it
The Hearach harrisdistillery.com
Thun thun.com
Tribaut Schloesser champagne.tribaut.wine
Unox Casa unoxcasa.com
Urbani Tartufi shop.urbanitartufi.it
Vajra gdvajra.it
Valrhona valrhona-collection.it
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Vignamaggio vignamaggio.com
Villa Sandi villasandi.it
Villeroy & Boch villeroy-boch.it
violalimone violalimone.com
Voiello voiello.it
Weber weber.com
Whistle Pig whistlepigwhiskey.com
Yankee Candle yankeecandle.it
Zacapa Centenario 23 zacaparum.com
Zafferano zafferanoitalia.com zafferanotableware.com
Zaini zainispa.it
Zanetto zanetto.com
Zenato zenato.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**

Subscription Rates Abroad
For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.

Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 8,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9099 del 06-04-2022

I CORSI DI DICEMBRE

MA COM'È CRESCIUTO!

Scoprite con noi la magia dei dolci lievitati e i segreti del panettone. Poi preparatelo a casa, con pazienza e i giusti accorgimenti. E divertitevi a decorarlo con i più piccoli

GRANDI LIEVITATI

Che cosa si impara
Produzione del panettone in versione classica e moderna; veneziana e brioche a lievitazione naturale. Impasti, lievitazione, pirlatura e cottura.
Quanto dura
2 lezioni per un totale di 9 ore: la prima alla sera (19-22), la seconda di giorno (8.30-14.30)
Quanto costa 250 euro.
Quando si svolge
15 e 16 dicembre.

MENÙ DI NATALE

Che cosa si impara
Quattro portate speciali: Tentacolo di polpo in doppia cottura con scarola e fonduta di provola affumicata; Bottoni di carne in brodo di cappone; Cappone ripieno con carciofi; albicocche e bietole colorate; Mousse alla cannella e composta di kumquat.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
2, 14, 16, 18 dicembre.

LABORATORIO DECORIAMO IL PANETTONE

Che cosa si impara
Laboratorio per famiglie (1 adulto e 1 bambino tra 5 e 10 anni) con la nostra cuoca Nicol Pucci, insegnante dedicata ai più piccoli.
Quanto dura
1 lezione di 2 ore.
Quanto costa 40 euro (15 euro ogni bimbo in più, 25 euro ogni adulto in più).
Quando si svolge
2 dicembre.

PER NATALE REGALA UN'ESPERIENZA GOLOSA E DIVERTENTE

Regalate un corso di cucina ai vostri amici, genitori, figli... Potete decidere il valore da acquistare (da 40 a 525 euro): il destinatario riceve il credito per scegliere poi il corso in cui impiegarlo. Validità 6 mesi. Ulteriori informazioni sul nostro sito oppure inquadrando il QR code e seguendo le istruzioni.

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

FOTO **ARCH. LCI, B. PRADA**